



*Aceto Balsamico
Tradizionale
di Modena
denominazione di origine protetta*



Aceto Balsamico Tradizionale di Modena d.o.p.

L'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena d.o.p. costituisce una realtà unica al mondo nel panorama dei condimenti a base acetica. A differenza dell'Aceto, che proviene da un liquido alcolico, si ottiene direttamente dal succo d'uva. Il mosto di uve tipiche coltivate da secoli nella zona di origine, cotto in vaso aperto ed a fuoco diretto, viene posto in barili di legni pregiati dove acetifica con processi fermentativi e ossidativi naturali estremamente complessi. Nella quiete delle acetaie, con la particolare tecnica dei travasi ed i molti anni di affinamento ed invecchiamento, la vasta gamma dei prodotti di trasformazioni microbiche ed enzimatiche raggiunge un sorprendente equilibrio di aroma e di sapidità. È disponibile in due tipi, differenziati sulla base dei rispettivi periodi di invecchiamento: da dodici anni fino a 25 ed oltre per il prodotto che riporta la dicitura "Extra Vecchio". Si usa su verdure fresche e lessate, sui bolliti, per confezionare salse e per finire preparazioni di carne e pesce, dove i cuochi più famosi continuano a cimentarsi alla scoperta di nuovi traguardi gastronomici.

Aceto Balsamico Tradizionale di Modena d.o.p.

Traditional Aceto Balsamico di Modena d.o.p. is unique from all other vinegar based condiments. Unlike ordinary vinegar which has its origins in an alcoholic liquid, balsamic vinegar is produced directly from grape juice. Grapes, harvested in the region in which balsamic vinegar is produced, are crushed and their liquid - "must" - is boiled in an open vat over a fire. This liquid is then placed in high quality wooden barrels in which through an oxidation process, it is transformed into vinegar. The barrels are kept in a vinegar loft - acetaia - where over a number of years, the precious liquid inside is lovingly cared for through a special technique involving transfers and topping up. Over many years microbiotic and enzymatic modifications unite to achieve an exceptional balance in fragrance and flavor. Two tipe of vinegar, based on the aging period, are marketed: Aceto Balsamico Tradizionale di Modena d.o.p., which is aged for a minimum of 12 years, and Aceto Balsamico Tradizionale di Modena d.o.p. Extra Vecchio (Extra Old) which is aged for a minimum of 25 years.