



ACETOMODENA

Società Agricola Acetomodena s.s.

L'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena D.O.P. AcetoModena c'è tramandato dalla tradizione famigliare, ormai, più che centenaria, di cuocere lentamente su una fiamma diretta a cielo aperto il succo di uve non ancora fermentato, dopo averle separate dalle vinacce, detto mosto.

Questo processo avviene immediatamente, dopo il raccolto tardivo di uve autoctone quali trebbiano e lambrusco, verso la fine di settembre. Con la cottura evapora una quantità d'acqua variabile e si devitalizza la carica microbica presente in partenza nel mosto, che tenderebbe altrimenti a trasformarsi in vino. Il mosto cotto ridotto ad arte secondo la ricetta di famiglia, viene poi fatto decantare in un grande tino di legno di rovere sino a primavera, quando entrerà nella cosiddetta "botte madre" o "badessa" il laboratorio naturale dove preziose e selezionate colture di lieviti, fermenti ed acetobatteri daranno vita a lunghi processi di fermentazione e ossidazione acetica. All'acetaia AcetoModena i mosti in via di acetificazione vengono conservati per almeno cinque anni in tonneaux e barriques di rovere francese e botti siciliane in castagno per una ottimale completamento di processi ossidativi. Solo allora il processo di maturazione passa ad una fase successiva: il mosto ormai acetificato viene finalmente trasferito in quella che a Modena è chiamata la "batteria", cioè una serie di botticelle di legni preziosi quali castagno, rovere, gelso, robinia, ciliegio di capacità decrescenti (da 75 lt a 10 litri) ciascuna delle quali è capace di conferire al balsamico aromi, sapori e fragranze uniche.

Tutti gli aceti balsamici AcetoModena sono imbottigliati senza l'aggiunta di caramello o coloranti.



Aceto Balsamico di Modena IGP

- balsamico "Goccia Rossa" densità 1.06 da 25cl, 50cl e 2l
- balsamico "Goccia Nera" densità 1.16 da 25cl
- balsamico "Goccia Argento" densità 1.25 da 25cl
- balsamico "Goccia Oro" densità 1.30 da 25cl



Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP

- balsamico tradizionale Capsula Avorio densità 1.32 da 10cl
- balsamico tradizionale Capsula Oro densità 1.37 da 10cl

Condimenti

- condimento "Oro Supremo" densità 1.34 da 20cl
- condimento Bianco 25 cl

Crema

- crema all'aceto balsamico "Delizie del Gourmet" 25cl



Vendita in esclusiva nelle province: SO-LC-CO-BG