

Aceto Balsamico di Modena -Invecchiato-

AZIENDA AGRICOLA AGGAZZOTTI Colombaro di Formigine (MO)



Aceto Balsamico di Modena IGP «invecchiato»

Tipologia:

Aceto balsamico di Modena IGP invecchiato ottenuto dalla lenta acidificazione di mosti cotti della provincia di Modena e aceto di vino invecchiato in azienda, di cui una parte con invecchiamento superiore ai dieci anni

Materie prime impiegate:

mosti cotti di uve della provincia di Modena - Aceto di vino invecchiato.

Struttura dell'acetaia:

batterie di botti di rovere da 220 litri ognuna.

Invecchiamento:

il nostro "ORO" è veramente invecchiato. Esso riposa in botti di rovere per un periodo di tempo ben superiore ai tre anni, richiesti dal disciplinare IGP, per potersi fregiare di questo aggettivo. Dopo essere stato attentamente seguito nella maturazione, quando l'aceto ci sembra pronto, viene prelevato un campione che poi verrà testato e assaggiato; se l'aceto si presenta del livello qualitativo voluto, viene finalmente imbottigliato.

Disponibile in bottiglia da 250 ml.

«Aged» PGI Balsamic Vinegar of Modena

Type:

Aged PGI balsamic vinegar of Modena obtained from the slow acidification of the cooked must of selected grapes grown in the province of Modena and the company's own aged wine vinegar, part of which has been aged for over ten years.

Ingredients used:

cooked must of grapes grown in the province of Modena - aged wine vinegar.

Structure of the "acetaia":

lines of 220-litre capacity oak barrels.

Ageing:

Our "ORO" product is aged in the truest sense of the word since it is left to rest in oak barrels for over three years, as required by standards of identity for PGI branding. The vinegar is monitored carefully during the ageing process. When we feel it is ready a sample is taken for testing and tasting and is only bottled if deemed to have reached the desired quality.

Available in 250 ml bottle.

ACETAIA del COLOMBARO

