

Aceto Balsamico Tradizionale di Modena



AZIENDA AGRICOLA AGGAZZOTTI Colombaro di Formigine (MO)



Nelle nostre acetaie conserviamo ancora le botti risalenti all'epoca di Francesco Aggazzotti da queste sono state prese le "madri" con cui abbiamo avviato tutte le altre nostre batterie. Con il termine *madre* si intende una colonia di particolari acetobatteri che trasformano l'alcool, ottenuto dalla fermentazione del mosto cotto, in acido acetico.

la nostra materia prima preferita è l'uva Trebbiana, zuccherina e acidula, coltivata sulle colline Modenesi dalla quale si ricava il mosto di partenza. Il mosto viene poi bollito e una volta cotto, messo nel vasello più grande della batteria dell'acetaia: la "badessa", dove comincia a fermentare. Di anno in anno, in inverno, si effettuano i "rincalzi", ovvero i travasi da vasello a vasello.

Soltanto dopo 25 anni si potrà iniziare a spillare dalla botticella più piccola il nostro aceto balsamico, pronto per la degustazione. L'Aceto Balsamico Tradizionale è disponibile anche nella qualità "affinato" con invecchiamento minimo di 12 anni.

Bottiglia da 0,10 litri con astuccio di cartone "Consorzio Tutela".

Our "acetaia" plants still house vats dating back to the time of Francesco Aggazzotti, the very same that provided the "mother vinegars" used to start off all our other lines of vats. The term "mother vinegar" denotes a colony of special bacteria that turns alcohol, obtained from the acidification of cooked must, into acetic acid.

The ingredient we use is the «Trebbiano» grape that yields sharp and sugary berries, that grows on the Modenese foothills used to make the start must. First the must is boiled, then cooked. After cooking it is placed inside the largest vat of the "acetaia" system fondly known as the badessa, where acidification takes place. Each year in winter top up operations are performed whereby the contents are transferred from one vat to another.

Only after 25 years can the smallest vat in our "acetaia" system be tapped, its contents ready for tasting. Traditional Balsamic Vinegar of Modena is also available in "affinato" version, which is aged for at least 12 years.

0.10 litre bottle in a "Consorzio Tutela" presentation box.


F. Aggazzotti

ACETAIA del COLOMBARO

