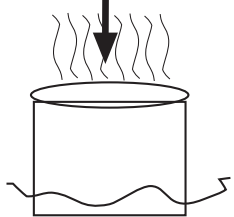
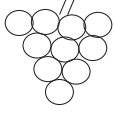


Tradizionale

SOLO UVA DELLA PROVINCIA DI R.E.  
LAMBRUSCO  
TREBBIANO



**COTTURA A FUOCO DIRETTO**

= riduzione/concentr.  
= caramellizzazione degli zuccheri

**RIDUZIONE DEL 50%**

= **MOSTO COTTO**



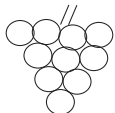
**SABA**  
se ridotto fino al 30%

**AGRO DI MOSTO**  
acetificato in barrique

Industriale



VITIGNI DA  
**TUTTO IL MONDO**



VINO



**ACETO DIVINO COMUNE**

L'aceto di vino comune si ottiene tramite procedimenti industriali in 24/48 ore.



AGGIUNTA di  
MOSTO CONCENTRATO  
diverso dal mosto COTTO  
&  
colorante CARMELLO  
+ altre sostanze



**ACETO BALSAMICO  
DI MODENA**

Può essere prodotto ovunque, anche e soprattutto al di fuori della provincia di Modena.

**AFFINAMENTO**

**FERMENTAZIONE**

essendo concentrato da circa 18° zuccherini si passa a circa il **doppio** ma **solo una parte** di questi vengono trasf. in alcol dai lieviti

**MATURAZIONE**

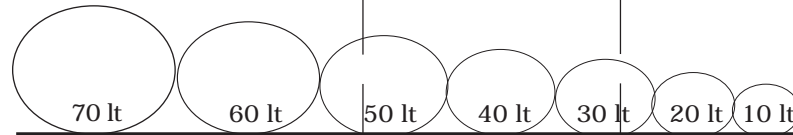
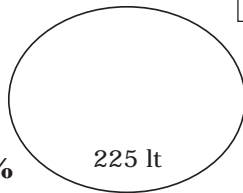
Non c'è più attività di acetobatteri. Maggiore densità, concentrazione di aromi e profumi

**INVECCHIAMENTO**

Solo attività enzimatica, piena concentrazione e complessità di profumi, aromi e sapori. Perfetto bilanciamento tra agro e dolce.

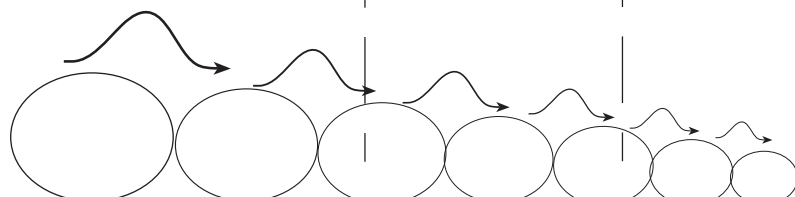
**OSSIDAZIONE**

L'alcol si trasforma in acido acetico tramite gli acetobatteri. Rimane comunque una base zuccherina, quindi dolce  
---> AGRO DI MOSTO



**BATTERIA**

legni differenti - capacità decrescenti



**CONDIMENTO  
SAN GIACOMO**

Imbottigliato dopo la "maturazione"

**ESSENZA**

Prelievo max del 15% dall'ultima botte al Consorzio di Tutela per la degustazione

**ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE  
DI REGGIO EMILIA D.o.p.**

1 Consorzio di Tutela, 15 produttori ufficiali, circa 35.000 bott.

- **ALMENO 12 anni d'invecchiamento reale**
- **SOLO ed ESCLUSIVAM. mosto cotto**
- **imbottigliato e commercializz. SOLO nelle bottiglie ufficiali del Consorzio di Tutela da 100 ml in elegante cofanetto**

oppure

(se l'acetaia è in provincia di Modena)

**ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE  
DI MODENA D.o.p.**

2 Consorzi, circa 150 produttori, 115.000 bottiglie circa, bottiglie uff. diverse