

# Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia

## Bollino Argento

### Confezione:

Il prodotto si presenta in bottiglia da 100 ml con etichetta numerata, inserita in un elegante cofanetto in abbinamento ad un dosatore e ad un libretto del Consorzio ABT di Reggio Emilia, riguardante la storia dell'aceto balsamico etradizionale, i processi produttivi, le principali caratteristiche e diversi consigli d'uso.

### Caratteristiche organolettiche:

colore: bruno molto intenso

consistenza: leggermente denso

aroma: nota dolce che prevale sull'acidità, profumo deciso

gusto: sensazione gustativa agrodolce e complessa, sapore dolce che prevale sull'agro, ricco e persistente

### Consigli d'uso:

Il suo profumo intenso e ricco, con tendenza al dolce, viene esaltato a crudo nella maionese e nelle salse per accompagnare bolliti o piatti di pesce e nelle insalate di pasta o riso.

Ideale anche con i formaggi piccanti e stagionati, primo fra tutti il Parmigiano Reggiano.

A caldo è ottimo sul filetto di manzo o per mantecare risotti.

### Ingredienti:

mosto d'uva cotto, ottenuto per spremitura delicata di uve di vitigni autoctoni

### Processo

IL mosto fresco viene cotto a fuoco diretto in caldaia. Una volta ottenuta la concentrazione voluta si lascia raffreddare, poi viene travasato in una damigiana e decantato durante l'inverno.

A primavera inizia la fermentazione alcolica ad opera di lieviti particolari, a cui segue l'ossidazione acetica in batteria.

Si procederà poi al rinalzo annuale travasando il prodotto dal barile più capiente a quello successivo, compensando così le perdite che si sono avute per evaporazione.

La batteria viene governata mantenendo costanti i livelli dell'aceto nei barili (2/3 della loro capienza) attraverso il rinalzo.

Il prodotto invecchiato in media 6/7 anni di più rispetto al bollino Aragosta, dovrà infine superare le prove di assaggio del consorzio che ne valuta, tramite rigidi criteri, l'idoneità e la tipicità.

### Conservazione:

Conservare a temperatura ambiente.

Una volta aperta la confezione le caratteristiche organolettiche del prodotto si mantengono inalterate.

Per una migliore conservazione si sconsiglia di tenere il prodotto vicino a fonti di eccessivo calore o freddo.

### Scadenza:

Consumare il prodotto entro 10 anni dall'imbottigliamento.



ACETAIA DI  
MONTERICCO

Acetaia di Montericco sas - Albinea (RE)

tel: 0522-347751 fax: 0522-347982 email: info@acetaiadimontericco.it