



14 settembre 1979 nasce il "Consorzio tra produttori di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena" che definisce:

Il vino ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE di provenienza italiana, dagli antichi tempi.

È ottenuto dal mosto di vite scelta, matura e per l'intera acidificazione elaborata da nobilitate fermentazione e da progressive concentrazioni mediante lunghi tempi di macerazione in serie di botti di legno sempre armonizzate.

IN COLLABORAZIONE con i centri di ricerca, mantengono la propria IDENTITÀ in una corretta, armonica semplicità.

Ha PROFUMO caratteristico e completo, ha consistenza, di consistenza, una produzione di modeste quantità.

Da tradizione nel territorio SAVORI ed è ogni loro esaltazione, si offre per meravigliosi piatti, sempre con attenzione e dedizione da acetaia con i concetti di fatto che gli sono propri.

Facile raggiungerci!

Comodo... dalle grandi arterie stradali.
 Acetaia Valeri: Km 10, max 8-10 minuti!
 Dall'uscita autostrada Modena Nord
 seguire Sassuolo-Maranello
 e uscire all'indicazione di Magreta
 percorrere circa 3 Km e, alla rotonda,
 prendere a sx per Formigine-Corlo poi,
 avanti 100 mt, prima laterale a dx,
 via E. Curiel. In fondo al viale, a Sx,
 al 9-11, troverete l'Acetaia Valeri.
 Buon Viaggio, Vi aspettiamo.



Store
ACETAIA VALERI

Via Eugenio Curiel, 9
 41043 Magreta di Formigine - Modena - Italia
 Tel. +39 333 23 20 194 - Fax +39 059 554496
 Email: info@acetobalsamicovaleri.it
 www.acetobalsamicovaleri.it
 www.expobalsamicvinegar.com

l'Acetaia
 di famiglia



ACETAIA
VALERI



Aceto Balsamico
 Tradizionale
 di Modena D.O.P.



Così mi distingo !!

Segni particolari: Aceto Balsamico Tradizionale di Modena



Unica bottiglia che può essere utilizzata per portare in commercio l'ABTM

Bottiglia di forma caratteristica ed esclusiva

Etichetta sul retro per il lotto di produzione e caratteristiche prodotto

A collare il sigillo del Consorzio di Tutela

L'identificazione dell'invecchiamento attraverso il colore della capsula non riutilizzabile

Rossa invecchiamento 12 anni almeno

Oro invecchiamento 25 anni almeno

Superiore, coprente, sigillo non riutilizzabile numerato per tracciabilità

Produzione tutelata dal disciplinare DOP "Denominazione di Origine Protetta"

Imbottigliamento presso Consorzio di Tutela dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena

Contenuto 100 ml

Vietata annata di produzione

Vietate le numerazioni aggiunte all'etichetta che identifica l'acetaia

Vietati i pendagli o numerazioni, aggiunte aggettivi o qualificazioni diverse

La bottiglia così completa certifica e garantisce il prodotto

In commercio il 12 anni 60-80 Euro, il 25 anni 80-120 Euro

VERBALE DI ASSAGGIO A. B. T. M. D. O. P.

CERNET

DATA: 05/04/2018 Campione n° 368

		Mintato		CAMPIONE	
		estrattivo		n° 45/2018	
				Vini	
elementi di valutazione					
VISIVI	Aspetto	20	20	20	20
	Colore	20	20	20	20
	Trasparenza	20	20	20	20
	Impetenza	20	20	20	20
OLFATTIVI	Intensità	30	30	30	30
	Persistenza	30	30	30	30
	Acidità	30	30	30	30
	Intensità	30	30	30	30
GUSTATIVI	Intensità	30	30	30	30
	Aspetto	30	30	30	30
	Acidità	30	30	30	30
	Intensità	30	30	30	30
SENSAZIONE FINALE		40	40	40	40
					Punteggio finale