



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

Il vero ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE è prodotto nell'area degli antichi vigneti di Modena.

È ottenuto dai mosti di uva nera, macerata per lenta acidificazione durante la moltiplicata fermentazione e la prolungata concentrazione mediante l'inglobamento e l'evaporazione in serie di botti di legno sempre armonizzate.

IN COLLABORAZIONE stretta con i laureati, mantolati la propria IDENTITÀ in una corretta, accurata etichettatura.

La PROTEZIONE contrattoria è completa su produzione, distribuzione, uso prodotto e commercializzazione.

Da contraddistinto ed immutabile: S'APPOZZI ed è a ogni fase esigibile, al cospetto numerazione parenti, sigillata con affinità ed esclusiva in accordo con i concetti e il 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.



Vademecum dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena e Aceto Balsamico di Modena

Aceto Balsamico Tradizionale di Modena

Protetto dal Disciplinare DOP (Denominazione di Origine Protetta)

Acetaia in Provincia di Modena

In commercio solo con l'esclusiva bottiglietta disegnata appositamente da Giugiaro

Contenuto della bottiglia commerciale 100 ml

Utilizzo di soli mosti ricavati da uve modenesi coltivate in Provincia di Modena e certificati

Ricavato solo da mosto cotto a cielo aperto per la sterilizzazione e la concentrazione zuccherina

Sull'etichetta posteriore è indicato "mosto di uva cotto contiene solfiti non aggiunti"

Nelle etichette posteriori devono essere indicati tutti i prodotti contenuti nella bottiglia, il lotto di produzione e la scadenza

Non può essere menzionata la provenienza del mosto cotto e dell'aceto di vino sull'etichetta posteriore

Non può essere richiamata sull'etichetta posteriore la percentuale di mosto cotto e aceto di vino

Si consiglia quindi di preferire i prodotti che contengono solo mosto cotto e aceto di vino, una proposta più naturale

Invecchiamento in "Vaselli" (botticelle) di piccola capacità possibilmente di legni diversi da 10 a 60-80 litri e certificati

Invecchiato almeno 12 anni l'affinato capsula rossa e almeno 25 anni l'extravecchio capsula oro

Acidità minima del 4,5%

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

Imbottigliamento solo dopo benessere/conferma di almeno quattro dei 6 maestri assaggiatori in seduta separata

Le etichettature non possono richiamare numeri o aggettivi accattivanti

L'etichetta anteriore, oltre al logo dell'acetaia, deve richiamare solo "Aceto Balsamico Tradizionale di Modena" DOP

La differenza qualitativa e invecchiamento dei 2 prodotti è distinta dal solo colore della capsula

Le botticelle per l'invecchiamento devono essere almeno 5, meglio se 7 e di legni diversi

I legni tradizionalmente usati sono Rovere, Castagno, Ciliegio, Acacia, Frassino, Robinia, Gelso, Ginepro



Aceto Balsamico di Modena

Ricavato secondo il Disciplinare IGP (Indicazione Geografica Protetta)

Acetaia in Provincia di Modena e Reggio Emilia

Non è prevista una forma esclusiva della bottiglia ma a discrezione dell'acetaia

Contenuto minimo della bottiglia commerciale 250 ml poi 500-750-1000-2000

Mosto cotto e aceto di vino la cui provenienza non è vincolata al territorio modenese o reggiano

Ricavato con mosto cotto e aceto di vino da richiamare sull'etichetta posteriore

Possono essere usati, ma richiamati in etichetta, il Caramello, i Concentrati, i Coloranti, gli Aromi, le farine, ecc.

Mosto cotto e aceto di vino che deve restare almeno 60 giorni in grandi botti di legno

La sua acidità deve essere almeno del 6% e indicata sull'etichetta posteriore

L'imbottigliamento non è vincolato ad essere eseguito presso l'Acetaia ma va comunque indicato sull'etichetta posteriore

Previsto solo il controllo degli enti certificatori di controllo della produzione

Logo acetaia e solo Aceto Balsamico di Modena IGP

La differenza dei nostri prodotti, qualitativamente, è evidenziata con le stelle alla base richiamate nel logo

Le grandi botti sono solitamente di Rovere

