

BOLLINO ARAGOSTA

ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI REGGIO EMILIA

Denominazione del prodotto:

Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia – Bollino Aragosta
Prodotto a Denominazione di Origine Protetta (D.O.P.) - Reg. CE N° 813/ 2000
(Massimo livello di garanzia per i prodotti legati a storia e territorio nell'Unione Europea)

Caratteristiche organolettiche:

Colore: bruno, limpido, intenso
Consistenza: leggermente e gradevolmente denso
Aroma: profumo tenue e delicato con una piacevole nota acida
Gusto: sensazione prevalente dell'agro, con acidità più pronunciata e minore sensazione di dolcezza, intenso

Caratteristiche chimiche:

PH: 3 - 2,5
Acidità: $\geq 5\%$
Densità a 20 °C: $\geq 1,2$

Ingredienti: mosto derivato da uve del territorio di Reggio Emilia, cotto a fuoco diretto, acetificato e invecchiato in seguito ad un processo della durata di almeno 12 anni in batterie di botti di legno.

Processo produttivo: dall'uva pressata, con un contenuto iniziale di zuccheri di 16/18 gradi, si ottengono circa 70 litri di mosto, pronto per essere cotto; il mosto ottenuto è di circa 40/50 litri, con un contenuto di zuccheri finale compreso tra 18 e 26 gradi. Il mosto cotto viene successivamente filtrato e lasciato decantare per tutto l'inverno in grandi barili, e in primavera ha inizio la fermentazione alcolica, seguita dall'ossidazione acetica. Nei primi dodici anni il livello di aceto nelle botti, che varia naturalmente a causa dell'evaporazione, viene mantenuto costante, per circa i 2/3 della loro capacità, attraverso i rinalzi. Per andare in commercio l'aceto deve affrontare la prova di assaggio della commissione di esperti che ne valuta rigidamente l'idoneità e le caratteristiche di tipicità.

Conservazione: a temperatura ambiente, non subisce alterazioni organolettiche anche in seguito all'apertura della bottiglia. E' opportuno evitare situazioni estreme quali il contatto diretto col fuoco o l'utilizzo del freezer.

Scadenza: 10 anni dall'imbottigliamento, le caratteristiche organolettiche restano inalterate anche dopo l'apertura.

Consigli d'uso: adatto per brevi cotture, per creare basi da utilizzare sia con le carni che con il pesce, per arricchire salse e marinate, e come condimento per ogni tipo di insalata.

Confezione: il prodotto è confezionato in un'elegante cofanetto contenente una bottiglia da 100 ml, un dosatore ed un libretto del Consorzio con la storia dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia, le principali modalità produttive per il suo ottenimento, le sue caratteristiche fondamentali e qualche esempio di utilizzo.

RED LOBSTER STAMP

TRADITIONAL BALSAMIC VINEGAR OF REGGIO EMILIA

Denomination of the product:

Traditional Balsamic Vinegar of Reggio Emilia - Red Lobster Stamp
Protected designation of origins (DOP) - Reg. CE N° 813/2000
(the maximum level of guarantee for the products tied to the history and the territory in the European Union)

Organoleptic characteristics:

Color: limpid, intense brown
Consistency: pleasantly and lightly dense
Aroma: slender and delicatod bouquet with a pleasant acid note
Taste: prevailing sour sensation with a pronounced acidity and less sensation of sweetness

Chemicals and physicals characteristics:

PH: 3 - 2,5
Acidity: $\geq 5\%$
Density at 20 °C: $\geq 1,2$

Ingredients: must derived from the grapes of the territory of Reggio Emilia, cooked on a high flame, acetify and grown old as a consequence of a process which has a duration at least of 12 years in battery of wooden barrels.

Production: from pressed grapes, with an initial content of sugars between 16 and 18 degrees, we can obtain about 70 liters of must, ready to be cooked. The obtained must is about 40/50 liters, with a final content of sugars included between 18 and 26 degrees.

and left to settle during the whole winter in big barrels. In springtime begin the alcoholic fermentation followed by the acetic oxidation. During the first twelve years, the level of the vinegar in the barrels decrease because of the evaporation so it is maintained constant (about 2/3 of their capacity) through the filling up of the vinegar.

To be merchandize the vinegar has to undergo the tasting test of the expert commission, witch strictly value the eligibility and the characteristics of typicalness.

Preservation: it has to be preserve at ambient temperature

Expiration: the product has an expiry time of ten years from the date of production, maintaining all its originals characteristics also after the bottle opening.

Suggestions of use: ideal for quick cooking, to create bases to use with meat or fish, to enrich sauces and marinades, as dressing for every kind of salads.

Packaging: the product is packaged in an elegant box containing a bottles of 100mls, a dispenser and an association booklet in which it is told the history of the Traditional Aromatic Vinegar of Reggio Emilia, the main productive modality for its obtainment, its fundamentals characteristics and some examples of use.



DOVE
C'È
FERMENTO.

+39 0522 889120 - info@cantinapuianello.it