

# BOLLINO ORO

## ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI REGGIO EMILIA

### Denominazione del prodotto:

Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia – Bollino Oro  
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 scuro, limpido, intenso

Consistenza: denso, corposo

Aroma: penetrante e persistente, con una piacevole nota acida e un ricco bouquet tipico dei vari tipi di legno in cui viene stagionato

Gusto: ricco, ampio, armonico, intenso con prevalenza della parte dolce sull'agro, nobile di struttura, intenso e persistente

### 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 conseguenza ad un processo della durata di almeno 25 anni in batterie di botti di legno.

**Processo produttivo:** all'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 dovrà 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'imbotigliamento, le caratteristiche organolettiche restano inalterate anche dopo l'apertura.

**Consigli d'uso:** ideale con formaggi piccanti e stagionati, arricchisce macedonie di frutti di bosco, fragole o ciliegie; ottimo su creme pasticcere o gelato, sul tipico panettone o strudel ma, soprattutto, insuperabile se degustato da solo alla fine del pasto

**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.

## GOLD STAMP

### TRADITIONAL BALSAMIC VINEGAR OF REGGIO EMILIA

#### Denomination of the product:

Traditional Balsamic Vinegar of Reggio Emilia - Gold 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:

Colour: dark brown, limpid, intense

Consistency: dense, solid

Aroma: penetrating and persistent with a pleasant acid note a rich bouquet typical of the various woods where the vinegar has been aged

Taste: rich, wide, harmonious, strong with a predominance of the sweet part on the sour one, noble in structure, persistent.

#### Chemicals and physical 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, acetified and grown old as a consequence of a process which has a duration of at least of 25 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.

The cooked must is then filtrated 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 comission, wich 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 with spicy and ripe cheeses, enrich cherry or strawberry, soft fruits salads, excellent with custards or ice-cream, with the typical "Panettone" or Strudel, but above all, it is insuperable tasted alone at the end of the meal.

**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