



## Condimento dell'Acetaia



Proponiamo tre tipologie di Condimento dell'Acetaia, che si differenziano esclusivamente per l'invecchiamento: sono, infatti, prodotti di identica qualità e si differenziano soltanto per il numero di anni di permanenza nelle botti.

### Condimento Vivace

prodotto con invecchiamento inferiore a 6 anni

### Condimento Maturo

prodotto con invecchiamento compreso tra i 6 e i 12 anni

### Condimento Invecchiato

prodotto con invecchiamento di oltre 12 anni

### Come si ottiene il prodotto

Il "Condimento dell'Acetaia" viene prodotto e invecchiato con gli stessi procedimenti di ottenimento dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena D.O.P. Sono utilizzate le stesse uve e quindi lo stesso mosto cotto, riceve le stesse attenzioni ed è prodotto anche in ambienti climatizzati, sempre senza aggiunta di addensanti, coloranti e aromi.

L'unica differenza è che questo prodotto viene prelevato dalle botticelle anche prima dei 12 anni di invecchiamento richiesti dal Disciplinare di produzione della D.O.P., ma la qualità è identica.

Il Condimento dell'Acetaia è quindi ottenuto seguendo scrupolosamente i tradizionali procedimenti ufficializzati nel "*Disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta "Aceto balsamico tradizionale di Modena"* pubblicato in Gazzetta Ufficiale il 30 maggio 2000.



E' utilizzato esclusivamente un unico prodotto di partenza: mosto ottenuto da uve tradizionalmente coltivate nel territorio modenese; tale mosto viene sottoposto a cottura a pressione atmosferica in contenitori aperti per alcune ore finché non raggiunge la concentrazione desiderata. Con il mosto cotto così ottenuto si riempiono le botti in legno dove inizia il processo di invecchiamento. I successivi travasi annuali di prodotto in invecchiamento, nelle botti di diverse dimensioni e qualità che compongono le batterie, accompagnano il lento processo che porta all'ottenimento del prodotto finale dalle caratteristiche inconfondibili, il tutto senza l'aggiunta di sostanze diverse dal mosto cotto e senza interventi fisici o chimici di alcun tipo.

### **Come si presenta**

Il Condimento Vivace è un prodotto scorrevole, di colore bruno e lucente le cui caratteristiche di acidità anticipano già le note balsamiche. Il prodotto viene proposto in bottiglie in vetro trasparente da ml 500 con tappo in sughero e sigillo.

Il Condimento Maturo mostra già una consistenza densa e un sapore dolce, mantenendo però sempre, contemporaneamente, la nota vivace che lo contraddistingue. Il prodotto viene proposto in bottigliette in vetro massiccio trasparente a base quadrata da ml 100 e da ml 250 con tappo in sughero e sigillo.

Il Condimento Invecchiato si presenta di colore bruno scuro, lucente, denso e scorrevole; ha un profumo caratteristico e complesso, con una gradevole nota di acidità. Il prodotto viene proposto in bottigliette in vetro massiccio trasparente a base quadrata da ml 100 e da ml 250 con tappo in sughero e sigillo.

### **Proprietà**

Il Condimento dell'Acetaia presenta un alto contenuto di zuccheri e sali minerali che lo rende un ottimo integratore alimentare. Assunto da solo a fine pasto, un cucchiaino stimola la digestione. Presenta grandi proprietà corroboranti e, miscelato con acqua, dissetanti.

### **Utilizzo**

Il Condimento Vivace è un classico condimento da gustare quotidianamente e perfetto per la cottura e per le insalate.

Il Condimento Maturo è un prodotto estremamente versatile e adatto agli usi più disparati, sia per preparazione e cottura che per guarnizione e presentazione.

Il Condimento Invecchiato che si presenta un come prodotto perfetto da gustare ad esempio su arrostiti, bolliti, carni e verdure grigliate o con scaglie di Parmigiano Reggiano, è ottimo da gustare anche da solo.

### **Conservazione**

Il prodotto va conservato in recipienti di vetro, avendo cura di chiudere bene il contenitore e di conservarlo lontano da sostanze che emanino profumi particolari per non inquinare il suo aroma.

Modena, 13 giugno 2012