

BOLLINO ARGENTO

ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI REGGIO EMILIA

Denominazione del prodotto:

Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia – Bollino Argento
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 carico, limpido, intenso

Consistenza: leggermente e gradevolmente denso

Aroma: profumo intenso, con marcata tendenza dolce prevalente rispetto all'acidità

Gusto: ricco, armonico, il dolce prevale sull'acido, la sensazione gustativa è dolce e complessa, con profumi e retrogusto complessi e raffinati, 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, a fuoco diretto, acetificato e invecchiato 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 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'imbottigliamento, le caratteristiche organolettiche restano inalterate anche dopo l'apertura.

Consigli d'uso: ottimo su scaglie di Parmigiano-Reggiano, utilizzato a crudo nelle salse o nelle maionese per accompagnare carni o pesci bolliti; arricchisce risotti con verdure o con scampi ed è adatto anche per piatti più elaborati, come filetto di manzo o fegato d'oca.

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.

SILVER STAMP

TRADITIONAL BALSAMIC VINEGAR OF REGGIO EMILIA

Denomination of the product:

Traditional Balsamic Vinegar of Reggio Emilia - Silver 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: limpid, intense dark brown

Consistency: pleasantly and lightly dense

Aroma: strong scent, with a pronounced sweet tendency, prevailing respect the acidity

Taste: rich, harmonic, the sweet taste prevailing on the acid one, the gustative sensation is sweet and complex with aftertaste and bouquet complex and sophisticated.

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, acetify and grown old 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 filtered and left to settle during the whole winter in big barrels. In springtime the alcoholic fermentation begin 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 with Parmigiano Reggiano, it is used raw in sauces or mayonnaise that it matches well with boiled meat or fish; it enriches risottos with vegetables or scampi and it is suitable also more elaborated courses, like fillet of beef or goose liver.

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