

Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP extravecchio



Azienda Agricola
SAN PAOLO



L'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP è di colore bruno scuro, carico e lucente. Ha una densità apprezzabile in una corretta, scorrevole sciroposità.

Al profumo, evidenzia subito il "bouquet" caratteristico, fragrante, complesso ma bene amalgamato, penetrante e persistente, di evidente ma gradevole ed armonica acidità.

Il sapore è caratteristico, dolce e agro e ben equilibrato, con apprezzabile acidità, vivo, franco, pieno, vellutato, intenso e persistente, in buona sintonia con i caratteri olfattivi che gli sono propri.

MATERIE PRIME

Per la produzione del nostro Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP viene utilizzato il mosto di uve tipiche modenesi, principalmente Trebbiano e Lambruschi coltivati nei nostri vigneti a conduzione Biologica a Castelfranco Emilia in provincia di Modena, senza addizione di altre sostanze.

LAVORAZIONE

Le uve che utilizziamo per il nostro Aceto Balsamico Tradizionale vengono selezionate manualmente alla raccolta e pressate in cantina mediante pressatura soffice per estrarre solo il mosto fiore. Il mosto ricavato viene lasciato decantare per una notte intera dopo di che viene cotto a fuoco diretto in caldaie a cielo aperto.

Terminata la cottura viene avviata successivamente una naturale fermentazione e acetificazione del mosto cotto.

Una volta inserito in Batteria vengono effettuati una volta all'anno dei travasi tra le botticelle di vari legni, con lento invecchiamento sotto l'occhio vigile del produttore per almeno 25 anni.