

ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP



PRODOTTO

L'Aceto Balsamico di Modena IGP è il prodotto ottenuto, con particolare e tradizionale tecnologia, dalla fermentazione alcolica ed acetica di mosti d'uva, eventualmente sottoposti a parziale fermentazione o concentrati anche a fuoco diretto, con l'aggiunta di aceto di vino e di una aliquota di aceto vecchio di almeno 10 anni, in modo da conferire al prodotto i caratteri organolettici tipici. L'invecchiamento in botti di legno pregiato contribuisce a determinare le particolari note aromatiche del prodotto.

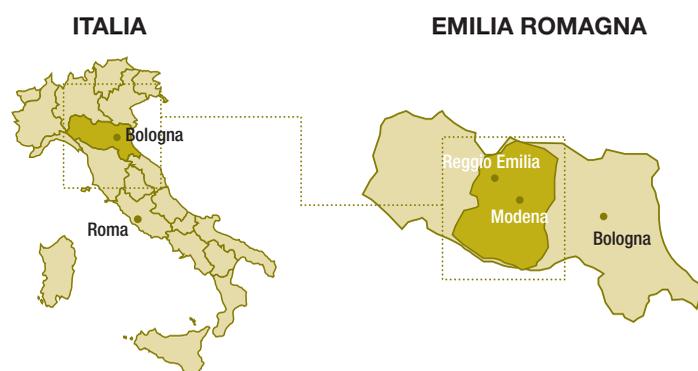
Si tratta di un Aceto speciale che, per ingredienti e metodo di elaborazione, si distacca nettamente sia dai comuni Aceti di Vino (rispetto ai quali può offrire un profumo più gradevole e un più delicato sapore agrodolce), sia dall'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP, anche per via del più breve periodo di invecchiamento.

L'Aceto Balsamico di Modena, regolamentato in Italia sin dal 1933 e registrato in Europa come Indicazione Geografica Protetta dal 2009, è presente oggi sui mercati di tutto il mondo perché ha saputo rispondere alle esigenze di gusto del consumatore moderno e alle potenzialità produttive del mercato.

- colore: bruno intenso;
- limpidezza: limpido e brillante,
- densità: misurata ad una temperatura di 20 °C: non inferiore a 1,060 g/l per il prodotto affinato;
- aroma: persistente, delicato e leggermente acetico, con eventuali note legnose;
- sapore: agrodolce, equilibrato;
- acidità: totale non inferiore ai 6 gradi. Il valore è espresso in gradi di acido acetico per 100 ml di prodotto.

ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione dell'Aceto Balsamico di Modena IGP comprende l'intero territorio delle province di Modena e Reggio Emilia, nella regione Emilia Romagna.



LOGO DEL CONSORZIO



Il nostro logo riporta le iniziali del Consorzio, su di un disegno che si ispira ai sigilli di ceralacca spesso usati nel confezionamento del prodotto più pregiato.

RIFERIMENTI NORMATIVI



Riconoscimento della denominazione Reg. CE n.583/2009 (pubblicato sulla GUCE L.175 del 04.07.2009)
Riconoscimento del Consorzio per la tutela della IGP "Aceto Balsamico di Modena" D.M. 20.01.2014 (G.U. n.33 del 10.02.2014)

CONTATTI



Consorzio Tutela Aceto Balsamico di Modena
Sede legale: Via Ganaceto, 134 – 41121 Modena (MO)
Sede operativa: Viale Virgilio, 55 – 41123 Modena (MO)
Tel. 059.208621 – Fax 059.208623
info@consorziobalsamico.it