

Del Duca Aceto

L'Original de Modène - le premier vinaigre vendu en Suisse

Créée en 1891 par Adriano Grosoli et basée à Modène, l'entreprise Aceto Balsamico del Duca di Adriano Grosoli s.r.l est aujourd'hui dirigée par sa cinquième génération dans un grand amour de la tradition.

L'entreprise fait partie du consortium Consorzio Aceto Balsamico di Modena. Le consortium contrôle et garantit la qualité des processus de production, et veille à ce que le vieillissement, la maturation et la déclaration du vinaigre balsamique s'effectuent dans les règles de l'art.

Le vinaigre de Modène Del Duca est labellisé IGP (Indication d'origine protégée).

Ses premières évocations remontent à l'an 1046. Le «Tradizionale» est produit à partir des cépages lambrusco rouge et trebbiano blanc, qui sont, bien entendu, exclusivement vendangés en Émilie Romagne. Le raisin est ensuite bouilli en chaudron ouvert jusqu'à réduction à un tiers environ. Le «Mosto cotto» passe sa longue période de maturation (au moins 12 ans pour le Vecchio et 25 pour l'Extra Vecchio) dans des tonnelets de bois. 75 kg de raisin sont nécessaires pour produire 1L de Tradizionale.



Article:

Carton