ACETAIA DUCALE ESTENSE

www.acetaiaducale.it

... 500 ans en une seule goutte ...

Index

Notre Histoire p.7

La Méthode Solera p.10

Ce qui nous distingue p.11

La Technique p.12

- Méthodes d'affinage p.13
- Caractérisation chimique et sensorielle p.15
- L'étude organoleptique des vinaigres "Sopraffino" et "Sopraffino Riserva" p.17

Vinagro Forte p.20

Vinagro Pinot grigio p.22

Vinagro di cabernet sauvignon p.24

Vinagro piccante p.26

gran couvée p.28

Sopraffino p.30

Sopraffino Riserva p.32

Notre histoire

Déclinaisons modernes d'une saveur Centenaire

Déjà en 1500, à l'époque d'Alphonse Ier, la Maison d'Este utilisait différents types de vinaigre pour l'assaisonnement et pour la conservation des mets, lors des banquets et des repas de Cour afin d'enrichir les meilleures recettes de cuisine préparées par Christoforo Messisburgo, qui fut le grand Intendant de la Maison d'Este à Ferrare, très apprécié par ses talents de Maître des Cérémonies. Des traités historiques montrent qu'au XVIe siècle, les vinaigreries de la cour de Ferrare produisaient des vinaigres à base de vin et de moût cru pour divers usages gastronomiques.

Les vinaigres étaient classés selon une échelle d'usage : comuni (de cuisine), fini (de table) et sopraffini, qu'on pourrait traduire comme étant de "très grande finesse", ces derniers étaient réservés au Duc ainsi qu'à ses convives. Ainsi l'"Aceto Sopraffino" de la Maison des Ducs d'Este était fort apprécié par tous ceux qui le goûtaient; en effet ses caractéristiques particulières le rendaient unique, au point qu'il était même offert aux souverains ainsi qu'aux dignitaires des maisons européennes qui le demandaient lors de leurs séjours dans la région.

Les vinaigreries de la famille d'Este suivirent un parcours différent des autres vinaigreries qui apparurent au fil du temps dans le duché, par la qualité de maintien de sa tradition de production.

En effet, les barriques de bois étaient déposées dans une pièce spéciale sous les combles du château de Ferrare. Dans ce lieu, les vinaigres subissaient malgré eux des variations thermiques liées aux changements des saisons et la réduction naturelle en découlant, améliorait et accentuait leurs arômes. La caractéristique de l'"Aceto Sopraffino" réside donc dans sa méthode d'affinage étroitement liée aux amplitudes thermiques naturelles des combles qui leur étaient précédemment réservés.

Les vinaigreries des Ducs d'Este produisirent du vinaigre réservé uniquement à la Cour depuis le XVe siècle sans interruption jusqu'à l'occupation napoléonienne, lorsque le duc Hercule Rinaldo III dût quitter Modène en1796; les vinaigreries furent alors en grande partie démembrées, probablement vendues par le Duc pour faire face aux coûts de financement de l'armée contre les français. Pendant cette occupation, l'organisation de la Cour continua toutefois à fonctionner et par conséquence à produire du vinaigre dans le palais de Modène. François IV d'Autriche-Este, devenu Duc après la reconstitution du Duché d'Este par le Congrès de Vienne en 1815, fit ré-instituer les vinaigreries dans leurs dimensions originales. Il commissionna la famille de maîtres

artisans tonneliers Prandini, pour la fourniture de l'ensemble des barriques de bois. En 1859, avec l'arrivée de l'armée de la Maison de Savoie et de l'annexion du Duché au royaume de Sardaigne, François V abandonna Modène, et, par conséquent, les vinaigreries furent déplacées sur ordre de Vittorio Emanuele dans le château de Moncalieri. Là, elles furent dispersées au fil du temps car le personnel de ce domaine ne possédait ni la culture ni la tradition pour les entretenir.

Après plus d'un siècle d'inactivité, par volonté d' Andrea Czarnocki Lucheschi, de son épouse l'archiduchesse Isabelle d'Autriche-Este et de l'actuel duc d'Este, une étude de fabrication de l' "Aceto Sopraffino" selon la méthode traditionnelle de la maison des ducs d'Este fut lancé dès 1994 dans le domaine familial, situé à Quarto d'Altino (à mi-chemin entre Venise et Trévise, terre de grande tradition dans la production d'excellent vins). Les propriétaires sélectionnèrent et plantèrent des variétés spéciales de raisins rouges et blancs dont les moûts et les vins ont une particulière prédisposition à l'acétification.

Puis, la reconstitution de la vinaigrerie pour la production de l' "Aceto Sopraffino" débuta.

Afin de respecter le plus possible la tradition, les maîtres tonneliers Prandini qui avaient fourni les barriques à la famille des Ducs d'Este à l'époque de François IV ont été de nouveau missionnés pour la fourniture de l'ensemble des barriques. Au cours de ces dernières années, conscient que le marché demandait aussi des vinaigres de vin traditionnels. L'Acetaia Ducale Estense commença à produire des vinaigres de vins rouges monocépages en Cabernet Sauvignon et des vinaigres de vin blanc monocépage en Pinot gris utilisant une méthode de production propre au domaine viticole. Pour faire cela, il a fallu patiemment sélectionner des souches de bactéries acétiques "acétobacter aceti" qui se sont reproduits au fil des ans créant ainsi la réserve perpétuelle appelée "Solera" .

Grâce à la grande compétence acquise au cours de nombreuses études, à la recherche de l'innovation et aux précises indications de nos clients les plus avisés, la gamme VINAGRO fut créée: une gamme de vinaigres de vin aigre-doux pour élargir le choix d'utilisation du vinaigre en cuisine garantissant de nouvelles et surprenantes combinaisons.

En suite, la gamme des condiments a été élargie, créant le Gran Cuvée, qui, pour répondre aux exigences des Chefs, se place entre les vinaigres de Vinagro. et celui du Sopraffino, avec un goût nouveau.

En 2015, pour célébrer le 20ème anniversaire de la reconstruction de la vinaigrerie Ducale est née

le Cuvée Prestige, véritable "blend" des vinaigres les plus affinés, un condiment de très haut niveau unique en son genre.

1550
Le début

Ferrara

1550
La conservation

Modena

1796
L'occupation napoléonienne

Modena

1816
La restauration

Modena

1859
L'unification

Torino

1994
La renaissance

Treviso

2008
Le Vinagro

La Méthode Solera

L'héritage de la maison des Ducs d'Este

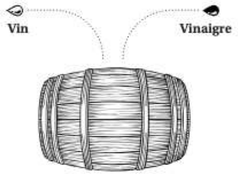
La Solera est un système de production et d'affinement des produits vitivinicoles, tels que les vins et les vinaigres, qui implique le dépôt ou le passage des barriques les plus hautes à celles les plus basses ou des barriques les plus grandes à celles plus petites, de moûts et de vinaigres, dans notre cas.
La Solera est passive quand on prélève une petite quantité de vinaigre contenu dans une barrique, immédiatement remplacée par une quantité identique de vin.

La Solera est active quand on prélève une petite quantité d'une barrique et qu'on la déplace dans une autre barrique. La première barrique est remplie avec un autre produit plus jeune dans la même proportion. Au début, la quantité destinée à la mise en bouteille est prélevée dans la première barrique, à la fin, le moût cru provenant de la vendange est ajouté dans la dernière barrique (dans notre cas, 6 ou 12 passages).

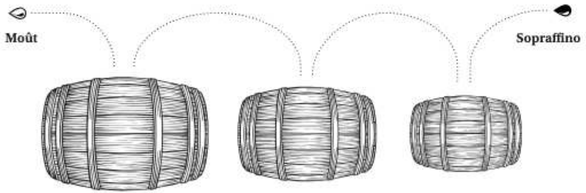
Les barriques sont de différentes essences:

... et sont ouvertes au sommet pour oxygéner leur contenu.

Solera Passive



Solera Attive



Nous utilisons 3000 barriques pour affiner tous nos vinaigres et condiments.

Ce qui nous distingue

Unicité et historicité

Les caractéristiques particulières de nos vinaigres

L'"Aceto Sopraffino" est un produit historique de la cuisine italienne, il ne doit pas être confondu avec le vinaigre Balsamique de Modène. La différence se trouve dans la production, l'"Aceto Sopraffino" est fait avec du moût cru, celui de Modène est fait avec du vinaigre de vin blanc et moût cuit de raisins blancs.

- Tous nos vinaigres et condiments sont faits exclusivement des raisins de notre domaine. Créant ainsi une **continuité complète d'approvisionnement et de gestion.**
- Les vignes sont spécialement dédiées à la production de raisins utilisés dans les vins "DOC".

- Nos vinaigres et condiments ne contiennent ni conservateurs, ni colorants, ni épaississants ou autres additifs chimiques, à la différence des vinaigres notamment balsamiques.

- Nos produits sont faits avec la méthode solera passive (ligne Vinagro) et avec la méthode solera active (Gran Cuvée, Sopraffino et Sopraffino Riserva)
- L'Acetaia Ducale Estense est l'unique "acetaia" en Italie qui produit les vinaigres avec la méthode passive. Cette méthode est exclusivement utilisée dans notre processus de production.

La Technique

L'unique et authentique
vinaigre de la Maison Ducale d'Este

Avec ce document technique, nous visons à approfondir les principaux aspects qui constituent le caractère unique du vinaigre « Sopraffino degli Estensi » tant par rapport à l'origine des matières premières que tant par rapport aux méthodes de production et à la composition finale. De cette façon il devient donc possible d'avoir une lecture complète du produit et, à travers de nombreux tests, identifier les éléments à suivre pour obtenir les meilleures associations avec les mets de la cuisine traditionnelle ou moderne.

L'étude se compose essentiellement de 3 parties:

1.
Méthodes d'affinage

2.
Caractérisation chimique et sensorielle

3.
L'étude organoleptique des vinaigres "Sopraffino" et "Sopraffino Riserva"

1.
Méthodes d'affinage

L'analyse approfondie des raisins et des méthodes d'affinage vise à la fois la culture des raisins et la compréhension des techniques de production les plus proches de l'ancienne recette de la Maison d'Este.
Les vignes choisies pour la production de l'"Aceto Sopraffino degli Estensi" sont cultivées dans les meilleurs terroirs du domaine familial, de manière à contrôler les conditions sanitaires requises et la quantité des raisins produits sans entraîner de déséquilibres végéto-productifs. Les cépages choisis sont issus d'anciennes variétés du domaine ayant comme caractéristiques un taux de sucre élevé (entre 20 et 22 degrés Brix) et une délicate acidité (entre 6 et 7 g/l exprimé en acide tartrique) permettant de garantir une intense activité biologique d'acétification. Ces choix au moment la vendange jouent à cet effet un rôle primordial pour préserver les parfaites conditions sanitaires des raisins et garantir la bonne fermentation ultérieure sans stress ni défauts olfactifs.
Cela est possible qu'en sélectionnant les raisins produits sur le domaine agricole, caractérisés par une bonne structure polyphénolique et teneur complète en sources azotées.
Ces choix viticoles sont essentiels pour la bonne exécution des phases de transformation ultérieures et pour garantir le développement des bactéries acétiques. L'entretien des voiles fins des bactéries acétiques est en fait l'une des techniques les plus importantes qui permet de différencier le "Sopraffino degli Estensi" des techniques courantes d'acétifications industrielles.
C'est le secret d'une technique ancestrale ancrée dans la tradition de la famille d'Este quand, à l'époque du grand maître de la cuisine Cristoforo di Messisburgo, débutait la saison des grands banquets d'été, célèbre dans toute l'Europe, il était de coutume de maintenir en vie la production des précieux assaisonnements. Cette ancienne méthode d'acétification en discontinu se poursuit aujourd'hui, sans forçage ni soucis des températures extérieures jusqu'aux premiers froids d'automne quand prévaudront les processus lents et naturels de clarification et de décantation des produits.

2.

Caractérisation chimique et sensorielle

L'étude chimique et physique des vinaigres est destinée à vérifier la composition de base, y compris l'évolution complexe au cours de la maturation du produit ; aspects cruciaux pour apprécier les qualités sensorielles et organoleptiques.

Comme l'illustre par exemple le graphique suivant, la dynamique d'évolution du "Sopraffino" placé en affinage dès la vendange de 2003 est caractérisée par une phase initiale d'intense développement biologique des bactéries acétiques qui peuvent augmenter de plus de 30% l'acidité initiale après la première année.

Au cours des années suivantes, l'activité biologique ralentit avec l'augmentation du degré Brix (valeur de détermination réfractométrique liée à la concentration de sucre %) et fait place à des phénomènes d'évaporation, transpiration, salification, estérification et beaucoup d'autres encore en phase d'étude.

Un effet directement corrélé à ces processus est l'augmentation de la densité du produit, mais d'un point de vue qualitatif il s'agit certainement du moins intéressant. L'effet des nombreux phénomènes cités dans l'affinage porte à une bien plus importante évolution de l'état physique du produit et du profil sensoriel.

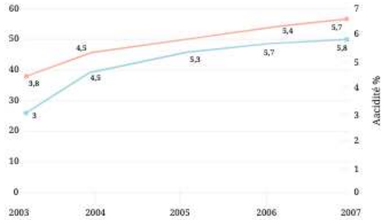
En effet, si nous comparons le profil sensoriel d'un produit à la cinquième année, il s'écarte complètement des caractéristiques initiales avec une nette augmentation d'arômes tertiaires et lente perte des notes fruitées typiques des moûts pendant la cuisson.

Une synthèse des principaux descripteurs impliqués est présentée dans les profils suivants.

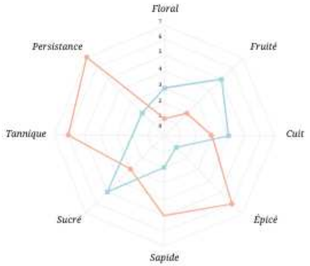
Nous pouvons remarquer la nette séparation entre les deux profils et constater aisément que les caractéristiques sensorielles les plus liées à l'affinage sont par exemple la persistance, c'est-à-dire l'ensemble des notes gustatives complexes qui enveloppent la langue et le palais pendant de nombreuses secondes (15"-20"), ainsi que les tannins, c'est-à-dire l'astringence typique de la langue, et pour finir les notes épicées étroitement liées aux interactions avec les bois dans l'échange avec les tonneaux.

Comme déjà mentionné, les caractéris-

DYNAMIQUE D'AFFINAGE "SOPRAFFINO"



ÉVOLUTION SENSORIELLE



ANALYSES CHIMIQUES DE L'ACETO SOPRAFFINO

Essai	U.M.	Résultat	Méthode
DENSITÉ 20°C/20°C	20°C/ 20°C	1,1487	Reg.CEE 2676/90. P.to 1.Met.5.2 O.I.V MA-F-AS2-01-MASVOL
TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE	ml/100ml	0,06	D.M. 12/03/1986 Met.V°agri de vin
SUCRES RÉDUCTEURS PAR VOLUME	g/l	532	Metodo interno V5 rev.10 del 21/10/03
ACIDITÉ TOTALE DANS L'ACIDE ACÉTIQUE	g/100g	5,51	D.M. 12/03/1986 Met.II°agri de vin
EXTRAIT SEC TOTAL	g/l	633,9	D.M. 12/03/1986 Met.VI°agri de vin
EXTRAIT SEC SANS SUCRES	g/l	102,9	Reg.CEE 2676/90. P.to 4. O.I.V MA-F-AS2-1-03-EXTSEC
ANHYDRIDE SULFUREUX	mg/l	<4	Reg.CEE 2676/90. P.to 25 Met.2 O.I.V MA-F-AS323-04-DIOSOU

ANALYSES CHIMIQUES DE L'ACETO SOPRAFFINO RÉSERVE

Essai	U.M.	Résultat	Méthode
DENSITÉ 20°C/20°C	20°C/ 20°C	1,2872	Reg.CEE 2676/90. P.to 1.Met.5.2 O.I.V MA-F-AS2-01-MASVOL
TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE	ml/100ml	0,06	D.M. 12/03/1986 Met.V°agri de vin
SUCRES RÉDUCTEURS PAR VOLUME	g/l	499,73	Metodo interno V5 rev.10 del 21/10/03
ACIDITÉ TOTALE DANS L'ACIDE ACÉTIQUE	g/100g	6,65	D.M. 12/03/1986 Met.II°agri de vin
EXTRAIT SEC TOTAL	g/l	630,22	D.M. 12/03/1986 Met.VI°agri de vin
EXTRAIT SEC SANS SUCRES	g/l	131,5	Reg.CEE 2676/90. P.to 4. O.I.V MA-F-AS2-1-03-EXTSEC
ANHYDRIDE SULFUREUX	mg/l	<4	Reg.CEE 2676/90. P.to 25 Met.2 O.I.V MA-F-AS323-04-DIOSOU

tiques physiques du produit ont aussi une évolution importante; en effet, l'augmentation de concentration des solides solubles porte à une augmentation de densité du produit mais ce phénomène, dans les conditions particulières d'affinage fruit de la tradition de la Maison d'Este, a une autre conséquence: la formation de liens chimiques stables avec formation de sels d'acides organiques, esters et polymères complexes. La confirmation analytique de ces observations est fournie par la valeur d'extrait sec déduit de sucres. Ce paramètre est la synthèse de toutes les molécules présentes dans le produit (sucres exclus) et objet des transformations chimiques citées au cours de l'affinage. Si nous comparons la valeur moyenne d'un moût de raisin (de l'ordre 20 g/l) avec le produit fini, nous pouvons constater l'augmentation significative, pouvant atteindre des valeurs supérieures à 100 g/l d'extrait sec net.

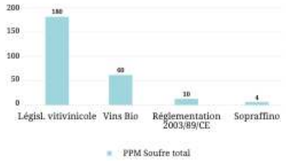
Rapport Acidité-Densité entre goût et mode

La richesse d'acidité du "Sopraffino" et le refus des excès, très à la mode, de concentrations sucrées extrêmement élevées, préservent en outre le produit d'un problème très diffus concernant la cristallisation des assaisonnements.

La question qui fait l'objet de nombreuses études est actuellement imputable aux produits sans équilibre obtenus avec des forçages industriels pour satisfaire la prédisposition du consommateur à la sensation sucrée. C'est pour cette raison que l'on rencontre toujours plus souvent dans le commerce des produits peu persistants, avec un profil chimique exclusivement en teneur en sucre, parfois supérieure à 70 degrés Brix. Dans le cas du "Sopraffino", ce risque n'existe pas. L'acidité élevée et le degré Brix ne dépassant pas 60 degrés en sont la garantie. La valeur du pH aussi est indicative de la pureté et du caractère acide du produit; il est possible d'identifier une plage entre pH 2,95 et 3,15 utile aussi dans la haute gastronomie pour les préparations avec des aliments tels que les crèmes sucrées ou salées.

Analyse de contrôle des sulfites

LLes vérifications analytiques de la teneur en sulfites mettent en évidence que les critères de sélection des matières premières et les techniques de transformation et affinage entrepris rendent ce produit extrêmement naturel. Les valeurs de sulfites totaux contenus dans les produits en affinage sont en effet inférieures non seulement aux valeurs moyennes fixées pour les vins provenant d'agriculture biologique, mais aussi à la limite proche du seuil de détectabilité de la directive européenne sur les allergènes. De l'exposition ci-dessus, l'on comprend facilement que les éléments de la caractérisation des matières premières et de l'étude chimique et sensorielle représentent la condition nécessaire pour l'appréciation des qualités intrinsèques du produit en posant les bases pour les choix successifs d'utilisation et association.



PPM SOUFRE TOTAL

3.

L'étude organoleptique des vinaigres "Sopraffino"et "Sopraffino Riserva"

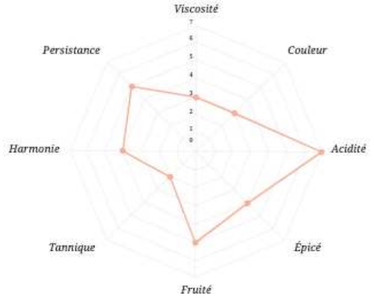
L'étude organoleptique des vinaigres "Sopraffino" et "Sopraffino Riserva" permet de vérifier la possibilité de faire correspondre les produits dans les principales catégories commerciales et par conséquent plus tard avec les mets de la cuisine moderne.

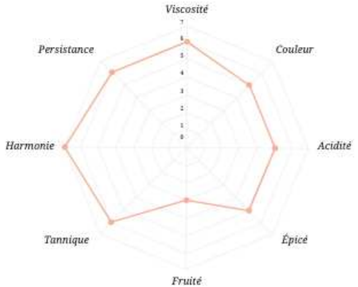
Sopraffino 6 ans

Sopraffino Riserva

La caractérisation chimico-physique du "Sopraffino degli Estensi" et du "Sopraffino Riserva", permet de comprendre un processus long et complexe qui implique des phases caractérisées par une activité biologique intense, et d'autres dont les phénomènes sont principalement liés à l'affinage en barriques de bois avec comme résultat une concentration et un brunissement/assombrissement naturel du produit.

Le profil sensoriel du Sopraffino, par exemple, montre une caractérisation acide marquée et une zone d'intensité générale

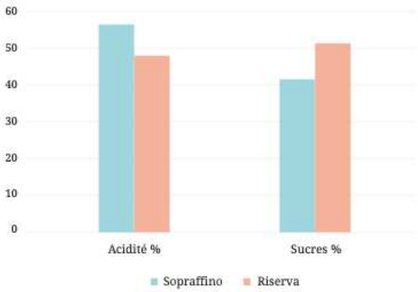




moins étendue que celui du Riserva.
Cela correspond également aux différences chimiques des données analytiques spécifiques entre les deux produits.
Si nous comparons l'acidité et les sucres, nous pouvons constater qu'aux valeurs d'acidité comparables les sucres, et donc la densité et la viscosité, sont très différentes.
Le produit Riserva, pour sa plus grande densité, a en fait une sensation en bouche très enveloppante complète et complétée par une acidité qui est pourtant bien perçue, capable de contribuer à la persistance prolongée des arômes.
Cela se reflète positivement sur le caractère sensoriel de l'équilibre, un paramètre fondamental pour une compréhension profonde du produit Riserva.
La surface globale du produit Riserva est alors quantitativement plus grande et en particulier l'équilibre, la persistance et la tannicité sont les principaux discriminants du produit Sopraffino.

Enfin, la caractérisation aromatique est également importante en ce qui a trait à l'utilisation et il est à noter que le caractère fruité est plus intense dans le Sopraffino tandis qu'il diminue dans le Riserva laissant place à des arômes appartenant à la catégorie des épices directement liées à un plus grand vieillissement en fûts de chêne.

COMPARAISON ANALYTIQUE



La caractérisation sensorielle esquissée décrit une utilisation gastronomique où les deux produits sont complétés et permettent de satisfaire un large éventail d'utilisations.

VINAGRO

Forte

Condiment supérieur à base de vinaigre de vin Cabernet Sauvignon et moût concentré. Vieilli pendant au moins 10 ans produit artisanalement et naturellement affiné en barriques de chêne non filtré.

UTILISATION: *Il exalte le goût des salades et des légumes en général, et aromatise également les mets traditionnels auxquels il est ajouté.*

LA TERRE

Zone d'origine:
située dans son domaine de Bonisiolo di Mogliano Veneto, Treviso, Veneto

Terroir:
argileux, texture moyenne tendant à lourde

AU CHAI

Acétification:
naturelle de vin de Cabernet Sauvignon spécialement traité et de moût concentré cru de Cabernet Sauvignon

Affinement:
dans la "solera", propre au domaine, en barrique de chêne de 220 litres

Année de constitution de la "solera":
2008 | vieillissement d'au moins 10 ans

LE RAISIN

Cépage:
Cabernet Sauvignon

Forme de culture:
Système Sylvoz

Densité de plantation:
3900 – 4000 pieds de vigne par hectare

Époque des vendanges:
fin septembre

Production par hectare:
9 t

Grade moyen:
21° babo

Rendement du raisin:
45 %

DÉGUSTATION

Couleur:
rouge intense tendant vers le rouge rubis

Acidité:
environ 9° acétiques

Densité:
fluide

Arôme:
extrêmement persistant et fort, avec des notes fruitées du vin dont il est issu, accompagné d'une fraîche acidité prononcée et d'une légère note épicée

ADEVIF375
375ml

ADCAM60G
60ml

VINAGRO

Pinot Grigio

Condiment supérieur à base de vinaigre de vin Pinot Grigio et moût concentré. Vieilli pendant au moins 5 ans produit artisanalement et naturellement affiné en barriques de chêne non filtré.

UTILISATION: *Il ajoute aux mets une saveur aigre-douce agréablement intense; idéal pour assaisonner les salades et les légumes, sur les fromages frais, mais surtout sur les poissons crus et cuits, il apporte aux plats sapidité et rondeur au niveau du goût. Excellent ingrédient pour vos sauces, vinaigrettes et recettes comme les oignons aigres-doux, courgettes, poivrons, chou-fleur*

LA TERRE

Zone d'origine:
située dans son domaine de Bonisiolo di Mogliano Veneto, Treviso, Veneto

Terroir:
argileux, texture moyenne

AU CHAI

Acétification:
naturelle de vin de Pinot Gris spécialement ût concentré cru de Pinot Gris

Affinement:
dans la "solera", propre au domaine, en barrique de chêne de 220 litres

Année de constitution de la "solera":
2013 | vieillissement d'au moins 5 ans

LE RAISIN

Cépage:
Pinot Grigio

Forme de culture:
Sylvoz

Densité de plantation:
4000 – 4200 pieds de vigne par hectare

Époque des vendanges:
fin août

Production par hectare:
11 t

Grade moyen:
21° babo

Rendement du raisin:
30%

DÉGUSTATION

Couleur:
jaune paille

Acidité:
environ 6° acétiques

Densité:
légèrement sirupeuse mais fluide

Arôme:
persistant, avec une note sucrée delicate, non envahissante, accompagnee d'une fraîche acidité et d'une légère note fruitée typique des vins blancs

ADEVIB375
375ml

ADCAM60G
60ml

VINAGRO

di Cabernet Sauvignon

Condiment supérieur à base de vinaigre de vin Cabernet Sauvignon et moût concentré. Vieilli pendant au moins 10 ans produit artisanalement et naturellement affiné en barriques de chêne non filtré.

UTILISATION: *Il ajoute aux mets une saveur aigre- douce agréablement intense. Idéal pour assaisonner les salades et les legumes, les veloutés de legumes ainsi que les viandes marinées; il apporte aux plats sapidité et rondeur au niveau du goût.*

LA TERRE

Zone d'origine:
située dans son domaine de Bonisiolo di Mogliano Veneto, Treviso, Veneto

Terroir:
argileux, texture moyenne tendant à lourde

AU CHAI

Acétification:
naturelle de vin de Cabernet Sauvignon spécialement traité et de moût concentré cru de Cabernet Sauvignon

Affinement:
dans la "solera", propre au domaine, en barrique de chêne de 220 litres

Année de constitution de la "solera":
2008 | vieillissement d'au moins 10 ans

LE RAISIN

Cépage:
Cabernet Sauvignon

Forme de culture:
Sylvoz

Densité de plantation:
3900 – 4000 pieds de vigne par hectare

Époque des vendanges:
fin septembre

Production par hectare:
9 t

Grade moyen:
21° babo

Rendement du raisin:
30%

DÉGUSTATION

Couleur:
rouge intense tendant vers le rouge brique avec des reflets ambrés

Acidité:
environ 6,5° acétiques

Densité:
légèrement sirupeuse mais fluide

Arôme:
extrêmement persistant, avec une composante sucrée délicate, non envahissante, accompagnée d'une fraîche acidité et d'une légère note épicée

ADEVIR375
375ml

ADCAM60G
60ml

VINAGRO

Piccante

Condiment supérieur à base de moût cru et de moût concentré de raisins Cabernet Sauvignon et Merlot. Vieilli pendant au moins 10 ans produit artisanalement et naturellement affiné en barriques de chêne de 200 l à 50 l non filtré.

UTILISATION: *Pour ceux qui aiment le goût piquant, il apporte aux mets non seulement une délicate saveur aigre-douce mais aussi un léger piquant en les épiçant opportunément; particulièrement indiqué aussi sur les salades et les légumes.*

LA TERRE

Zone d'origine:
située dans son domaine de Bonisiolo di Mogliano Veneto, Treviso, Veneto

Terroir:
argileux, texture moyenne tendant à lourde

AU CHAI

Acétification:
naturelle de vin de Cabernet Sauvignon specialement traité et de moût concentré cru de Cabernet Sauvignon

Affinement:
dans la "Solera", propre au domaine, en barrique de chêne de 220 litres

Année de constitution de la "solera":
2008 | vieillissement d'un minimum de10 ans – *ensuite sont infusés des piments rouges de Calabre pendant au moins un an*

LE RAISIN

Cépage:
Cabernet Sauvignon

Forme de culture:
Sylvoz

Densité de plantation:
3900 – 4000 pieds de vigne par hectare

Époque des vendanges:
fin septembre

Production par hectare:
9 t

Grade moyen:
21° babo

Rendement du raisin:
30%

DÉGUSTATION

Couleur:
rouge intense tendant vers le rouge brique avec des reflets ambrés

Acidité:
environ 6,5° acétiques

Densité:
légèrement sirupeuse mais fluide

Arôme:
extrêmement persistant, avec une composante sucrée délicate, non envahissante, à laquelle s'ajoute un intense goût piquant qui se lie parfaitement à une fraîche acidité et une légère note épicée. Le piquant s'atténue en contact avec les mets devenant ainsi agréable au palais

ADEVIP375
375ml

ADCAM60G
60ml

Gran Cuvée

Condiment supérieur issu d'un long processus d'affinage à base de moût cru acétifié de raisins Cabernet Sauvignon et Merlot. Vieilli depuis la création de la solera en 2004. Produit artisanalement et naturellement affiné en barriques de chêne de 200 l à 50 l non filtré.

UTILISATION: *en cuisine comme condiment de haute qualité, pour rendre les mets plus savoureux et exalter leur goût. Donne aux aliments un agréable et intense arôme aigre-doux. Idéal pour assaisonner les salades, pour les légumes. Particulièrement recommandé avec les rôtis de viande, les fromages frais et les veloutés de légumes.*

La Terre

Zone d'origine:
située dans son domaine de Bonisiolo di Mogliano Veneto, Treviso, Veneto

Terroir:
argileux, texture moyenne tendant à lourde

Au chai

Acétification:
moût cru de Cabernet Sauvignon spécialement traité et de moût cru de Cabernet Sauvignon et de Merlot

Affinement:
dans la "Solera", propre au domaine, en barrique de chêne de 220 litres

Année de constitution de la "solera":
2008 | vieillissement depuis la création de la "Solera"

Le raisin

Cépage:
Cabernet Sauvignon, Merlot

Forme de culture:
Respectivement système Sylvoz et "cordone speronato"

Densité de plantation:
3900 - 4000 pieds de vigne par hectare

Époque des vendanges:
respectivement fin septembre et mi-septembre

Production par hectare:
respectivement 9 t et 12 t

Grade moyen:
21° babo

Rendement du raisin:
23%

Dégustation

Couleur:
rouge intense avec des reflets ambrés foncés

Acidité:
environ 5° acétiques

Densité:
légèrement visqueuse et fluide en même temps

Arôme:
persistant dû à la maturité du vinaigre avec une note délicatement aigre-douce soulignée d'une sensation épicée

ADCUV375G
375ml

ADCAM60G
60ml

Sopraffino

Condiment supérieur issu d'un long processus d'affinage à base de moût cru acétifié de raisins Cabernet Sauvignon et Merlot. Vieilli depuis la création de la solera en 2004. Produit artisanalement et naturellement affiné en barriques de chêne de 200 l à 50 l non filtré.

Utilisation: *Iidéale sur les salades et légumes, ainsi que sur les poissons et viandes crues; Extraordinaire sur les fromages frais comme la mozzarella et la ricotta, sur les potages comme la "pasta e fagioli" (soupe de pâtes et haricots) ou sur les veloutés de légumes. Il convient parfaitement pour la préparation des cocktails : Bloody Mary, Rob Roy, Manhattan, Martini Dry, etc, en remplacement d'autres condiments.*

La Terre

Zone d'origine:
située dans son domaine de Bonisiolo di Mogliano Veneto, Treviso, Veneto

Terroir:
argileux, texture moyenne tendant à lourde

Au chai

Acétification:
naturelle de moût cru de Cabernet Sauvignon et de Merlot

Affinement:
lent dans la "Solera", propre au domaine, en barrique de chêne de 220 litres à 15 litres

Année de constitution de la "solera":
2004 | vieillissement d'au moins 10 ans et plus

Le raisin

Cépage:
Cabernet Sauvignon, Merlot

Forme de culture:
respectivement système Sylvoz et "cordone speronato"

Densité de plantation:
3900 – 4000 pieds de vigne par hectare

Époque des vendanges:
respectivement fin septembre et mi-septembre

Production par hectare:
respectivement 9 t et 12 t

Grade moyen:
21° babo

Rendement du raisin:
15%

Dégustation

Couleur:
rouge intense tendant vers le rouge brique intense, foncé, avec des reflets ambrés

Acidité:
environ 6° acétiques

Densité:
visqueuse

Arôme:
extrêmement persistant, en raison de la formation de sels d'esters et de polymères complexes au cours du processus de vieillissement, qui produisent un composant sucré délicat, avec une acidité intense accompagnée de notes épicées et fruitées

Olfaction:
note acétique intense accompagnée de nuances de fruits cuits

SOS06200W
200ml

Sopraffino Riserva

Condiment supérieur issu d'un très long processus d'affinage à base de moût cru acétifié de raisins Cabernet Sauvignon et Merlot. Vieilli depuis la création de la Solera en 1994. Produit artisanalement et naturellement affiné en barriques de Chêne de Châtaignier et de Cerisier de 220 l à 15 l.

Utilisation: excellente pour relever les mets comme les rôtis et le gibier mais aussi les potages et les risottos; idéal pour donner une note épicée particulière aux plats les plus raffinés.

La Terre

Zone d'origine:
située dans son domaine de Bonisiolo di Mogliano Veneto, Treviso, Veneto

Terroir:
argileux, texture moyenne tendant à lourde

Au chai

Acétification:
naturelle de moût cru de Cabernet Sauvignon et de Merlot

Affinement:
lent dans la "Solera", propre au domaine, en barrique de chêne, de châtaignier, cerisier et mûrier de 220 litres à 15 litres

Année de constitution de la "solera":
1994 | vieillissement à partir de la création de la "Solera"

Le raisin

Cépage:
Cabernet Sauvignon, Merlot

Forme de culture:
respectivement système Sylvoz et "cordone speronato"

Densité de plantation:
3900 – 4000 pieds de vigne par hectare

Époque des vendanges:
respectivement fin septembre et mi-septembre

Production par hectare:
respectivement 9 t et 12 t

Grade moyen:
21° babo

Rendement du raisin:
1,6%

Dégustation

Couleur:
brun foncé intense, avec des reflets ambrés

Acidité:
environ 5° acétiques

Densité:
très dense avec une remarquable viscosité

Arôme:
fort et extrêmement persistant, avec une composante sucrée délicate, non envahissante, accompagnée d'une fraîche acidité ainsi que de notes prononcées d'épices et de fruits des bois

Olfaction:
note acétique intense accompagnée de nuances épicées

SOS12200W
200ml

SOS12100W
100ml

My Solera

La Terre

Zone d'origine :
située dans son domaine de Quarto d'Altino Venise et Bonisiolo di Mogliano Veneto, Treviso, Veneto

Terroire :
argileux, texture moyenne tendant à lourde

Au Chai

Acétification :
Naturelle de vin de Cabernet Sauvignon spécialement traité et de moût cru de Cabernet Sauvignon et de Merlot ainsi qu'un mélange ultérieur de différents vinaigres raffinés afin d'atteindre un degré d'épices et d'arôme unique et complet.

Affinement :
Dans la "solera", propre au domaine, en barrique de chêne de 220 l et en barrique de cerisier, ainsi que de châtaignier de 60; 50; 40; 30; 25 litres.

Année de constitution :
2008 de la "solera"
vieillissement depuis la création de la "solera"

Le Raisin

Cépage :
Cabernet Sauvignon, Merlot

Forme de culture :
respectivement système Sylvoz et "cordone speronato"

Densité de plantation :
3900 - 4000 pieds de vigne par hectare

Époque des vendanges :
respectivement fin septembre et mi-septembre

Production par hectare :
respectivement 9 t. et 12 t.

Grade moyen :
21° babo

Rendement du raisin :
23%

Dégustation

Couleur :
rouge intense avec des reflets ambrés foncés

Acidité :
environ 5° acétiques

Densité :
visqueuse

Arôme :
persistants dû à la maturité du vinaigre avec une note délicatement aigre-douce souligné d'une sensation épicée

ACETAIA DUCALE ESTENSE

AWARDS

GAMBERO ROSSO

Les 10 meilleurs vinaigres de vin

IIIe Prix

Prix "Gold Winner"

Meilleur vinaigre 2013 aux États-Unis

Pour le Sopraffino Riserva

Azienda Agricola Acetaia Ducale Estense Sas – via G.Pascoli, 14 – 30020 Quarto d'Altino – (Venezia) - Italia

tel. 0422 825750 | fax 0422 825910 | info@acetaiaducale.it | www.acetaiaducale.it