



ACETALA DUCALE ESTENSE







... 500 anni in una goccia ...

Indice

LA STORIA	p.7
IL METODO SOLERA	p.10
COSA CI DISTINGUE?	p.11
LA TECNICA	p.12
Metodi di affinamento	p.13
Caratterizzazione chimica e sensoriale	p.15
Lo studio organolettico degli aceti "Sopraffino" e "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



La storia

MODERNE DECLINAZIONI
DI UN SAPORE CENTENARIO

La casa Ducale Estense, già nel 1500, all'epoca di Alfonso I, usava diversi tipi di aceto quale condimento e "conservante" per i pasti ed i pranzi di corte, e per impreziosire le migliori ricette della cucina della casa ducale, preparate da Cristoforo Messisburgo che ricopriva a corte il ruolo di Maestro di casa.

E' storicamente documentato che nel cinquecento le acetaie della corte ferrarese avevano produzioni di aceti per diverso uso gastronomico, preparati con vino e con mosto crudo.

Gli aceti venivano catalogati come comuni (da tinello), fini (da cucina), e sopraffini, questi ultimi destinati al Duca ed ai suoi commensali. L'aceto Sopraffino della casa Ducale Estense riscosse i consensi di chi lo assaggiava per le sue particolari caratteristiche che lo rendevano unico, a tal punto che veniva anche donato ai regnanti e dignitari delle case europee che lo richiedevano durante i loro soggiorni.

Le acetaie della famiglia Este, durante la loro vita, seguirono un percorso diverso dalle altre acetaie che nel tempo si venivano a creare nel ducato, mantenendo la loro tradizione produttiva. Le barriques erano depositate in una speciale stanza nel sottotetto del castello di Ferrara prima, e successivamente, quando

la corte dovette ritirarsi a Modena, queste furono allocate nel sottotetto del torrione sud del palazzo: in questi ambienti si verificavano dei notevoli sbalzi termici al variare delle stagioni, consentendo così una naturale riduzione degli aceti che ne migliorava e ne accentuava gli aromi. L'aceto Sopraffino ha come caratteristica una dinamica di affinamento strettamente legata alle escursioni termiche naturali dei sottotetti anticamente dedicati. Le acetaie Estensi produssero aceto per la sola corte sin dal XV secolo ininterrottamente sino all'occupazione napoleonica quando il duca Ercole Rinaldo III dovette lasciare Modena nel 1796 e le acetaie vennero in buona parte smembrate, probabilmente vendute dallo stesso Duca per fare fronte alle spese per mantenere l'esercito contro i francesi. Durante l'occupazione però l'impianto della corte continuò nel suo esercizio e si continuò pertanto a produrre aceto nel palazzo di Modena.

Francesco IV Austria Este, divenuto Duca a seguito della ricostituzione del ducato Estense ad opera del congresso di Vienna, le fece ricostruire nella loro originale dimensione. Commissionò alla famiglia di mastri artigiani bottai Prandini le forniture delle batterie per l'acetaia. Nel 1859, con l'arrivo dell'esercito Sabaudo

e la successiva annessione del ducato al regno di Sardegna, Francesco V abbandonò Modena, e, di conseguenza, le acetaie furono trasportate dai Savoia per ordine di Vittorio Emanuele nel castello di Moncalieri. Lì furono nel tempo disperse in quanto il personale di corte non aveva né la cultura né la tradizione per mantenerle.

Dopo oltre un secolo di inattività, dal 1994 per volontà di Andrea Czarnocki Lucheschi e della moglie l'arciduchessa Isabella d'Austria Este e dell'attuale duca d'Este, nell'azienda agricola di famiglia, ubicata a Quarto d'Altino (a metà strada tra Venezia e Treviso, terra di forte tradizione nella produzione di ottimi vini) si cominciarono gli studi per la produzione dell'aceto Sopraffino secondo il metodo tradizionale della casa Ducale Estense. Si selezionarono e si piantarono delle speciali varietà di uve rosse e bianche i cui mosti e vini hanno una particolare predisposizione all'acetificazione, e si cominciò a progettare la ricostituzione delle acetaie per la produzione dell'aceto Sopraffino. Con lo spirito di rimanere il più possibile attinenti alla tradizione si è commissionata la realizzazione delle barriques e dei vascelli alla stessa famiglia dei mastri bottai Prandini che all'epoca aveva fornito la famiglia al tempo di Francesco IV.

Negli ultimi anni, consci che il mercato richiedeva anche aceti di vino tradizionali, l'Acetaia Ducale Estense si è dedicata a produrre aceti di vino rossi mono-

vitigni dal Cabernet Sauvignon, e aceti di vino bianco monovitigno dal Pinot Grigio, utilizzando come produzione una Solera passiva esclusiva aziendale. Per fare questo si sono pazientemente selezionati dei ceppi di "acetobacter acetii" che si sono poi via via fatti riprodurre negli anni creando così la solera aziendale. E' grazie alla grande competenza acquisita nei vari studi e alla propensione nella ricerca di innovazione che, sotto le precise indicazioni dei clienti più autorevoli dell'azienda, si è creata la gamma VINAGRO: una gamma di aceti di vino agrodolci in grado di ampliare il range di utilizzo dell'aceto in cucina, garantendo abbinamenti nuovi e sorprendenti. Successivamente si è ampliata la gamma dei condimenti creando il Gran Cuvée, che, per rispondere alle richieste degli Chef, si colloca tra gli aceti di Vinagro ed il Sopraffino, con un gusto nuovo. Nel 2015 per festeggiare i 20 anni della ricostruzione dell'acetaia Ducale è nato il Cuvée Prestige, vero blend degli aceti più invecchiati, condimento di altissimo livello unico nel suo genere.



Il Metodo Solera

IL PATRIMONIO
ACETAIA DUCALE ESTENSE

La solera è un sistema di produzione ed affinamento di prodotti vinosi, quali vini ed aceti che prevede, nel nostro caso, il deposito o il passaggio dei mosti e degli aceti dalle botti più alte a quelle più basse, oppure da quelle più grandi a quelle più piccole.

La Solera è passiva quando si preleva una modesta quantità da una massa di aceto contenuta in una botte e della medesima quantità prelevata la si ricolma con vino,

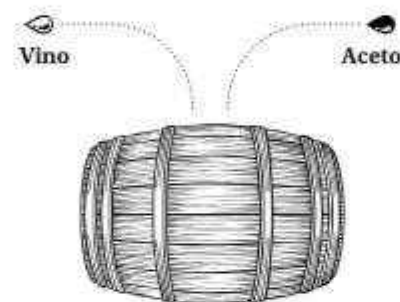
La Solera è attiva quando si preleva una modesta quantità da una botte e la si sposta in un'altra botte più bassa o di dimensione più piccola. La prima viene ricolmata con altro prodotto più giovane nella medesima quantità. All'inizio viene prelevata dalla prima botte la quantità destinata all'imbottigliamento, alla fine nell'ultima botte (nel nostro caso, 6 o 12 passaggi) viene aggiunto il mosto fresco proveniente dalla vendemmia.

LE BOTTI SONO DI VARIE ESSENZE:



... e sono aperte sulla sommità
per permettere una continua ossigenazione del loro contenuto.

SOLERA PASSIVA



SOLERA ATTIVA



Utilizziamo 3000 BOTTI per l'affinamento di tutti i nostri aceti e condimenti.

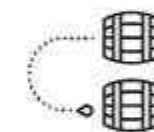
Cosa ci distingue

UNICITÀ E STORICITÀ

Le caratteristiche peculiari dei nostri aceti

L'aceto Sopraffino è un prodotto unico e storico della cucina italiana, che non deve essere confuso con l'aceto Balsamico di Modena poiché, a differenza di questo, è

ottenuto acetificando mosto crudo di uve rosse; diversamente, il balsamico è fatto con aceto di vino bianco e mosto cotto di uve bianche.



- Tutti i nostri aceti derivano da uve che provengono esclusivamente dai nostri vigneti, **permettendo quindi una filiera completa.**
- I vigneti sono specialmente dedicati alla produzione di uve atte alla produzione di vini DOC.
- I nostri aceti e condimenti non contengono conservanti, coloranti e/o addensanti come nella maggior parte degli aceti, in particolare modo quelli balsamici IGP non tradizionali.
- Sono prodotti con il sistema solera passivo (linea Vinagro) e con il sistema solera attivo (Gran Cuvée, Sopraffino e Sopraffino Riserva).
- L'Acetaia Ducale Estense è l'unica azienda che produce aceti con il sistema solera passivo e si tratta di un sistema esclusivo aziendale.

La Tecnica

L'UNICO ED ORIGINALE ACETO
DELLA FAMIGLIA DUCALE ESTENSE

Con questo documento tecnico ci si prefigge di approfondire i principali aspetti che costituiscono l'unicità dell'aceto "Sopraffino degli Estensi" sia rispetto all'origine delle materie prime, sia rispetto ai metodi di produzione ed alla composizione fina-

le. In tal modo diviene possibile avere una lettura completa del prodotto e, attraverso successive e numerose prove, individuare quali siano le strade guida da seguire per ottenere i migliori abbinamenti con i piatti della cucina moderna.

LO STUDIO È STATO SUDDIVISO IN TRE PARTI PRINCIPALI:

1.

Metodi di
affinamento

2.

Caratterizzazione
chimica e sensoriale

3.

Lo studio organolettico degli aceti
"Sopraffino" e "Sopraffino Riserva"



1.

Metodi di
affinamento

L'approfondimento sulle uve e sui metodi di affinamento è rivolto sia alla coltivazione delle uve sia alla comprensione delle tecniche di produzione più legate alla antica ricetta della casa d'Este. Le vigne scelte per la produzione del "Sopraffino degli Estensi" sono coltivate nei più vocati terreni aziendali in modo da controllare la sanità e la quantità delle uve prodotte senza portare le viti a squilibri vegeto-produttivi. I vitigni scelti derivano da vecchie varietà aziendali che hanno come caratteristiche una elevata gradazione zuccherina (tra i 20 e i 22 gradi Brix) e una delicata acidità (tra i 6 e i 7 g/l espresso in ac. tartarico) tale da permettere una intensa attività biologica in acetificazione. La scelta vendemmiale acquisisce in tal senso una notevole importanza per preservare la sanità delle uve e garantire

il successivo sviluppo fermentativo senza stress e difetti olfattivi. Ciò è possibile selezionando per la produzione le sole uve prodotte in azienda dotate quindi di buona struttura polifenolica e completa dotazione delle fonti azotate. Tali scelte viticole sono indispensabili per un corretto svolgimento delle fasi di trasformazione successive e per garantire lo sviluppo dei batteri acetici. La cura dei sottili veli di acetobatteri è infatti una delle più importanti tecniche che permette di differenziare il "Sopraffino degli Estensi" dalle comuni tecniche di acetificazione industriali. L'antica e tramandata cura delle madri degli aceti si realizza qui garantendo l'intensa attività biologica delle specie aziendali in armonia con le escursioni termiche naturali. Nei mesi caldi infatti le acetifica-

zioni si innescano naturalmente e vengono gestite con periodiche aggiunte di prodotti più giovani. Questo il segreto di un'antica tecnica radicata nella consuetudine della tradizione estense quando, con l'iniziare della stagione dei grandi banchetti estivi, famosi in tutta Europa, all'epoca del grande maestro di cucina Cristoforo di Messisburgo, si usava tener viva la produzione dei pregiati condimenti. Questo antico metodo di acetificazione in discontinuo prosegue tutt'oggi, senza forzature né condizionamenti climatici fino ai primi freddi autunnali quando prevarranno i lenti e naturali processi di illimpidimento e decantazione dei prodotti.



2. Caratterizzazione chimica e sensoriale

Lo studio chimico e fisico degli aceti ha lo scopo di verificare la loro composizione di base comprendendo la complessa evoluzione durante la maturazione del prodotto; aspetti determinanti per apprezzare le qualità sensoriali ed organolettiche.

La caratterizzazione chimico-fisica del “Sopraffino degli Estensi” e del “Sopraffino Riserva” permette di comprendere un processo lungo e complesso che coinvolge fasi caratterizzate da un'intensa attività biologica, ed altre dove i fenomeni sono principalmente legati all'affinamento nelle botti

di legno con conseguente concentrazione e naturale imbrunimento del prodotto. Come viene riportato ad esempio nel grafico seguente, la dinamica di evoluzione del “Sopraffino” posto in affinamento nella vendemmia 2003 è caratterizzata da una fase iniziale di intenso sviluppo biologico degli acetobatteri che possono aumentare anche di oltre 30% l'acidità iniziale dopo il primo anno. Negli anni seguenti l'attività biologica rallenta all'aumentare del grado Brix (valore a misura rifrattometrica correlabile alla concentrazione zuccherina %) e lascia spazio a fenomeni di evaporazione,

traspirazione, salificazione, esterificazione e molti altri ancora in fase di studio. Un effetto direttamente correlato a questi processi è l'incremento della densità del prodotto, ma dal punto di vista qualitativo è certamente quello di minor interesse. L'effetto dei numerosi fenomeni citati nell'affinamento porta infatti ad una ben più importante evoluzione dello stato fisico del prodotto e del profilo sensoriale. Se infatti confrontiamo il profilo sensoriale di un prodotto al V° anno si scosta completamente dalle caratteristiche iniziali con un deciso aumento di aromi terziari e lenta

perdita delle note fruttate caratteristiche dei mosti in cottura. Una sintesi dei principali descrittori coinvolti è riportata nei profili seguenti. Si può notare la netta separazione tra i due profili, ed è di facile lettura, che le caratteristiche sensoriali più legate all'affinamento sono ad esempio la persistenza, ovvero l'insieme delle note gustative complesse che avvolgono lingua e palato per molti secondi (15"-20"), così come la tannicità ovvero la tipica astringenza linguale, infine le note speziate molto legate alle interazioni con i legni nella permanenza in botte,



ANALISI CHIMICHE ACETO SOPRAFFINO			
Prova	U.M.	Risultato	Metodo
DENSITÀ RELATIVA A 20°C/20°C	20°C/ 20°C	1,1487	Reg.CEE 2676/90. Pto 1, Met.5.2 O.I.V MA-F-AS2-01-MASVOL
TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO	ml/100ml	0,06	D.M. 12/03/1986 Met.V°agri di vino
ZUCCHERI RIDUTTORI IN VOLUME	g/l	532	Metodo interno V5 rev.10 del 21/10/03
ACIDITÀ TOTALE IN ACIDO ACETICO	g/100g	5,51	D.M. 12/03/1986 Met.II°agri di vino
ESTRATTO SECCO TOTALE	g/l	633,9	D.M. 12/03/1986 Met.VI°agri di vino
ESTRATTO SECCO DEDOTTI GLI ZUCCHERI	g/l	102,9	Reg.CEE 2676/90. Pto 4, O.I.V MA-F-AS2-1-03-EXTSEC
ANIDRIDE SOLFOROSA	mg/l	<4	Reg.CEE 2676/90. Pto 25 Met.2 O.I.V MA-F-AS323-04-DIOSOU

ANALISI CHIMICHE ACETO SOPRAFFINO RISERVA			
Prova	U.M.	Risultato	Metodo
DENSITÀ RELATIVA A 20°C/20°C	20°C/ 20°C	1,2872	Reg.CEE 2676/90. Pto 1, Met.5.2 O.I.V MA-F-AS2-01-MASVOL
TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO	ml/100ml	0,06	D.M. 12/03/1986 Met.V°agri di vino
ZUCCHERI RIDUTTORI IN VOLUME	g/l	499,73	Metodo interno V5 rev.10 del 21/10/03
ACIDITÀ TOTALE IN ACIDO ACETICO	g/100g	6,65	D.M. 12/03/1986 Met.II°agri di vino
ESTRATTO SECCO TOTALE	g/l	630,22	D.M. 12/03/1986 Met.VI°agri di vino
ESTRATTO SECCO DEDOTTI GLI ZUCCHERI	g/l	131,5	Reg.CEE 2676/90. Pto 4, O.I.V MA-F-AS2-1-03-EXTSEC
ANIDRIDE SOLFOROSA	mg/l	<4	Reg.CEE 2676/90. Pto 25 Met.2 O.I.V MA-F-AS323-04-DIOSOU



Come anticipato anche le caratteristiche fisiche del prodotto hanno una evoluzione importante, infatti l'aumento di concentrazione dei solidi solubili porta ad un aumento di densità del prodotto ma questo fenomeno, nelle condizioni particolari di affinamento frutto della tradizione estense, ha una ulteriore conseguenza: la formazione di legami chimici stabili con formazione di sali di acidi organici, esteri e polimeri complessi. La conferma analitica di tali osservazioni si ha dal valore di estratto secco dedotti gli zuccheri. Tale parametro è sintesi di tutte le molecole presenti nel prodotto (esclusi gli zuccheri) e oggetto delle trasformazioni chimiche citate nel corso dell'affinamento. Se confrontiamo il valore medio di un mosto d'uva (nell'ordine di 20 g/l) con il prodotto finito, si può constatare il significativo incremento fino a raggiungere valori superiori a 100 g/l di estratto secco netto. L'insieme di queste sostanze fa sì che all'aumento di densità segua anche un'au-

mento della viscosità del prodotto contribuendo all'incremento delle caratteristiche visive e della sensazione gustativa tattile. Per quanto riguarda l'aspetto della percezione visiva va notato come il colore bruno sia frutto delle naturali reazioni a carico degli zuccheri che avvengono lentamente nel periodo estivo, rifiutando l'addizione di caramello (sigla E150 a,b,c,d) tecnica molto diffusa a livello industriale.

RAPPORTO ACIDITÀ-DENSITÀ TRA GRADIMENTO E MODE

La ricchezza di acidità del "Sopraffino" e la lontananza dagli eccessi molto di moda di elevatissime concentrazioni zuccherine, preservano inoltre il prodotto da un problema assai diffuso riguardante la cristallizzazione dei condimenti.

Problema oggetto di numerosi studi e attualmente imputabile a eccessive disarmonie dei prodotti ottenuti anche con forzature

industriali per soddisfare la predisposizione del consumatore alla sensazione dolce. Si incontrano per tale motivo sempre più nel commercio prodotti poco persistenti e con un profilo chimico ad esclusivo vantaggio del tenore zuccherino, talvolta superiore ai 70 gradi Brix.

Nel caso del "Sopraffino" tale rischio non sussiste e ne sono garanzia l'elevata acidità e il grado Brix non superiore a 60. Anche il valore del pH è indicativo della genuinità e del carattere acido del prodotto ed è possibile individuare un range tra pH 2,95 e 3,15, utile anche per l'alta ristorazione in fase di preparazioni con alimenti come creme dolci o salate.

ANALISI DI CONTROLLO SOLFITI

Le verifiche analitiche sul contenuto in Solfiti evidenziano come i criteri di selezione delle materie prime e le tecniche di trasfor-

mazione ed affinamento intraprese, abbiano una ripercussione sull'estrema naturalezza del prodotto. I valori di Solfiti totali nei prodotti in affinamento risultano infatti inferiori sia ai valori medi stabiliti per i vini da agricoltura biologica ma anche al limite prossimo alla soglia di rilevabilità della direttiva europea sugli allergeni.

Dalla trattazione svolta si può quindi comprendere come i tratti della caratterizzazione delle materie prime e dello studio chimico e sensoriale siano condizione necessaria per la comprensione delle qualità intrinseche del prodotto ponendo le basi per le successive scelte di impiego e abbinamento.



3. Lo studio organolettico degli aceti "Sopraffino" e "Sopraffino Riserva"

Lo studio organolettico degli aceti "Sopraffino" e "Sopraffino Riserva" permette di verificare la capacità di abbinamento con i prodotti delle principali categorie merceologiche e di conseguenza successivamente con i piatti della moderna cucina.

SOPRAFFINO

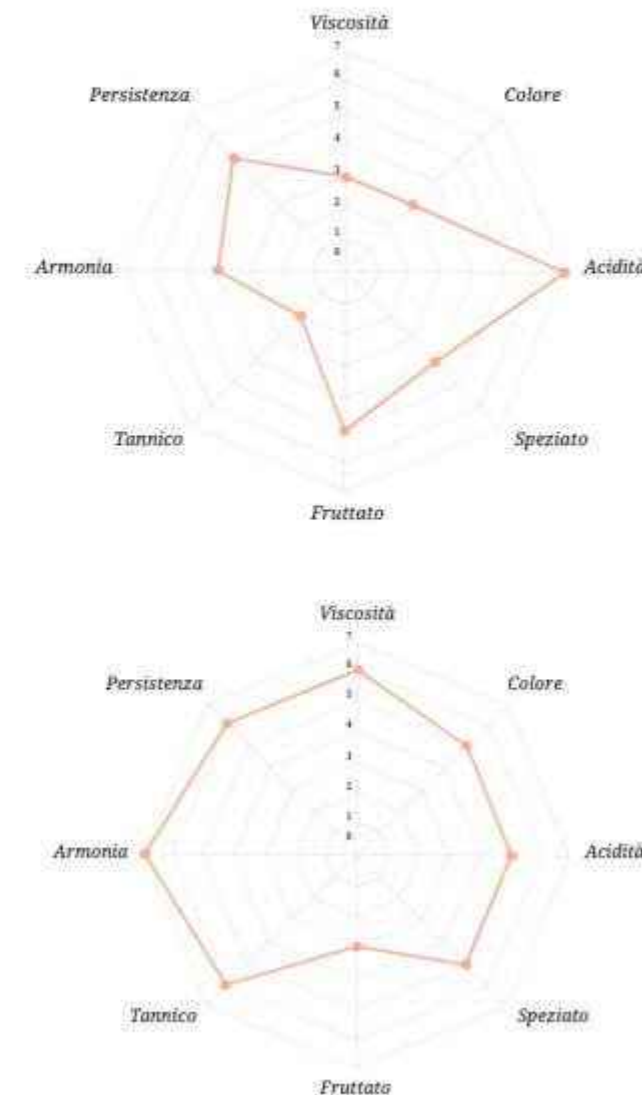


SOPRAFFINO RISERVA



L'analisi organolettica sensoriale del "Sopraffino degli Estensi" e del "Sopraffino Riserva", completa il quadro illustrato sull'evoluzione dei prodotti in affinamento e permette di comprendere le potenzialità di impiego e di abbinamento in cucina. L'analisi sensoriale parte dall'individuazio-

ne dei descrittori in grado di identificare meglio i due prodotti e rendere significativi i confronti. Viscosità, colore, acidità, aroma speziato, aroma fruttato, gusto tannico, armonia e persistenza sono i descrittori scelti e di seguito approfonditi nei due prodotti.



Il profilo sensoriale del Sopraffino, mostra ad esempio una spiccata caratterizzazione acida e un'area di intensità generale meno estesa del Riserva. Ciò corrisponde anche a differenze chimico-analitiche specifiche tra i due prodotti. Se confrontiamo acidità e zuccheri emerge infatti che, a valori di acidità paragonabili, gli zuccheri, quindi la densità e la viscosità sono molto diverse.

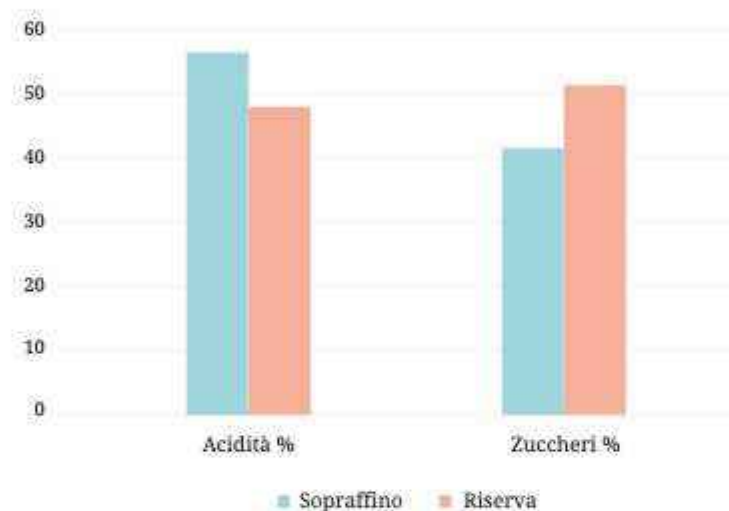
Il prodotto Riserva, per la sua maggior densità, ha infatti un ingresso in bocca molto avvolgente, pieno e completato da una acidità che è comunque ben percepita, in grado di contribuire alla prolungata persistenza degli aromi. Ciò si rispecchia positivamente sul carattere sensoriale dell'armonia, parametro fondamentale per una profonda comprensione del prodotto Riserva.

L'area complessiva del prodotto Riserva è poi quantitativamente maggiore e in particolare armonia, persistenza e tannicità sono le principali discriminanti dal pro-

dotto Sopraffino.

La caratterizzazione aromatica è infine importante anche in funzione dell'utilizzo e degli abbinamenti e va notato che il carattere fruttato è più intenso nel Sopraffino mentre decresce nella Riserva lasciando spazio ad aromi appartenenti alla categoria degli speziati direttamente correlati al maggior affinamento in botti di rovere.

CONFRONTO ANALITICO



DALLA CARATTERIZZAZIONE SENSORIALE TRACCIATA SI PROFILA UN IMPIEGO GASTRONOMICO DOVE I DUE PRODOTTI SI COMPLETANO E PERMETTONO DI SODDISFARE UNA AMPIA PANORAMICA DI ABBINAMENTI.



VINAGRO
Forte



Condimento superiore a base di aceto di vino Cabernet Sauvignon e mosto concentrato. Invecchiato per almeno 10 anni, prodotto artigianalmente, e naturalmente affinato in botti di Rovere non filtrato.

USI: *Esalta il gusto di insalate e verdure in genere, oltre ad aromatizzare le pietanze nelle quali si adopera tradizionalmente.*

LA TERRA

Zona di Origine:
situata nella propria tenuta di Bonisiolo di Mogliano Veneto, Treviso, Veneto

Terroir:
argilloso, medio impasto
tendente al pesante

IN ACETAIA

Acetificazione:
Naturale di vino di Cabernet Sauvignon specialmente conciato e di mosto concentrato crudo di Cabernet Sauvignon

Affinamento:
in solera, propria dell'azienda agricola, di barrique di rovere da 220 litri

Anno di costituzione della solera:
2008 | invecchiamento minimo di 10 anni

L'UVA

Vitigno:
Cabernet Sauvignon

Forma di allevamento:
Sylvoz

Densità impianto:
3900 - 4000 ceppi per ettaro

Epoca di vendemmia:
3° decade di settembre

Produzione per ettaro:
9 t

Grado medio:
21° babo

Resa uva:
45 %

DEGUSTAZIONE

Colore:
rosso intenso tendente al rosso rubino

Acidità:
attorno ai 9° acetici

Consistenza:
fluida

Esame gustativo:
estremamente persistente e forte, con note fruttate del vino dal quale proviene accompagnate da una grande freschezza acida e da una leggera nota speziata



ADEVIF375
375ml



ADCAM60G
60ml



VINAGRO

Pinot Grigio



Condimento superiore a base di aceto di vino Pinot Grigio e mosto concentrato. Invecchiato per almeno 5 anni, prodotto artigianalmente, e naturalmente affinato in botti di Rovere non filtrato.

USI: *Dona alle pietanze un aroma agrodolce di gradevole intensità. Ottimo per condire insalate e verdure, conferisce alle pietanze sapidità e rotondità di gusto. Particolarmente consigliato in abbinamento a pesce fresco e formaggi freschi, risulta essere un ingrediente eccezionale per le vostre salse, vinaigrette e ricette in agrodolce come cipolle, zucchine, peperoni, cavolfiori.*

LA TERRA

-  **Zona di Origine:** situata nella propria tenuta di Bonisio-lo di Mogliano Veneto, Treviso, Veneto
-  **Terroir:** argilloso, di medio impasto

L'UVA

-  **Vitigno:** Pinot Grigio
-  **Forma di allevamento:** Sylvoz
-  **Densità impianto:** 4000 - 4200 ceppi per ettaro
-  **Epoca di vendemmia:** 3° decade di settembre
-  **Produzione per ettaro:** 11 t
-  **Affinamento:** in solera, propria dell'azienda agricola, di barrique di rovere da 220 litri
-  **Grado medio:** 21° babo

DEGUSTAZIONE

-  **Colore:** giallo paglierino
-  **Acidità:** attorno ai 6,5° acetici
-  **Consistenza:** leggermente viscoso ma scorrevole
-  **Esame gustativo:** estremamente persistente, con una componente dolce delicata, non invadente, accompagnata da una freschezza acida ed una leggera nota fruttata tipica dei vini bianchi

IN ACETAIA

-  **Acetificazione:** naturale di vino di Pinot Grigio specialmente conciato e di mosto concentrato crudo di Pinot Grigio
-  **Anno di costituzione della solera:** 2013 | invecchiamento minimo di 5 anni

ADEVIB375

375ml



ADCAM60G

60ml



VINAGRO
di Cabernet
Sauvignon



Condimento superiore a base di aceto di vino Cabernet Sauvignon e mosto concentrato. Invecchiato per almeno 5 anni, prodotto artigianalmente, e naturalmente affinato in botti di Rovere non filtrato.

USI: *Dona alle pietanze un aroma agrodolce di gradevole intensità. Ottimo per condire insalate e verdure, insaporire zuppe di verdure e marinare carni, conferisce alla pietanze sapidità e rotondità di gusto.*

LA TERRA

Zona di Origine:
situata nella propria tenuta di Bonisio-
lo di Mogliano Veneto, Treviso, Veneto

Terroir:
argilloso, di medio impasto tendente
al pesante

IN ACETAIA

Acetificazione:
naturale di vino di Cabernet Sau-
vignon specialmente conciato e di
mosto concentrato crudo di Cabernet
Sauvignon

Affinamento:
in solera, propria dell'azienda agri-
cola, di barrique di rovere da 220 litri

Anno di costituzione della solera:
2008 | invecchiamento minimo
di 5 anni

L'UVA

Vitigno:
Cabernet Sauvignon

Forma di allevamento:
Sylvoz

Densità impianto:
3900 - 4000 ceppi per ettaro

Epoca di vendemmia:
3ª decade di settembre

Produzione per ettaro:
9 t

Grado medio:
21° babo

Resa uva:
30%

DEGUSTAZIONE

Colore:
rosso intenso tendente al rosso
mattone con riflessi ambrati

Acidità:
attorno ai 6,5° acetici

Consistenza:
leggermente viscoso ma scorrevole

Esame gustativo:
estremamente persistente, con una
componente dolce delicata, non inva-
dente, accompagnata da una fre-
schezza acida ed una leggera nota
speziata



ADEVIR375
375ml



ADCAM60G
60ml



VINAGRO
Piccante



Condimento superiore a base di aceto di vino Cabernet Sauvignon, mosto concentrato e peperoncino della Calabria. Invecchiato per almeno 10 anni, prodotto artigianalmente e naturalmente, affinato in botti di rovere non filtrato.



USI: *Dedicato a coloro che amano il gusto piccante. Conferisce alle pietanze, oltre che a un delicato sapore agrodolce, anche una moderata piccantezza speziando opportunamente la pietanza. Risulta particolarmente indicato su insalate e verdure.*

LA TERRA

-  **Zona di Origine:**
situata nella propria tenuta di Bonisio-
lo di Mogliano Veneto, Treviso, Veneto
-  **Terroir:**
argilloso, di medio impasto
tendente al pesante

IN ACETAIA

-  **Acetificazione:**
naturale di vino di Cabernet Sau-
vignon specialmente conciato e di
mosto concentrato crudo di Cabernet
Sauvignon
-  **Affinamento:**
in solera, propria dell'azienda agri-
cola, di barrique di rovere da 220 litri
-  **Anno di costituzione della solera:**
2008 | invecchiamento minimo di 10
anni - successivamente affinato in infusione
di peperoncino per almeno un anno

L'UVA

-  **Vitigno:**
Cabernet Sauvignon
-  **Forma di allevamento:**
Sylvoz
-  **Densità impianto:**
3900 - 4000 ceppi per ettaro
-  **Epoca di vendemmia:**
3° decade di settembre
-  **Produzione per ettaro:**
9 t
-  **Grado medio:**
21° babo

-  **Resa uva:**
30%

DEGUSTAZIONE

-  **Colore:**
rosso intenso tendente al rosso
mattone con riflessi ambrati
-  **Acidità:**
attorno ai 6,5° acetici
-  **Consistenza:**
leggermente viscoso ma scorrevole
-  **Esame gustativo:**
estremamente persistente, con un inten-
so gusto piccante che si lega bene ad
una freschezza acida e ad una leggera
nota speziata. La piccantezza si attenua
quando viene utilizzato sulle pietanze,
divenendo gradevole al palato



ADEVIP375

375ml



ADCAM60G

60ml



Gran Cuvée



Condimento superiore a base di mosto crudo e di mosto concentrato di uve Cabernet Sauvignon e Merlot. Invecchiato per almeno 10 anni, prodotto artigianalmente, e naturalmente affinato in botti di Rovere di dimensioni da 200 l a 50 l non filtrato.

USI: *Utilizzo pieno in cucina come condimento di pregio per insaporire le pietanze e marcarne il loro gusto, donando loro un aroma agrodolce di gradevole intensità. Ottimo per condire insalate e verdure, conferisce alle pietanze sapidità e rotondità di gusto. Particolarmente consigliato in abbinamento a carni arroste, formaggi freschi e vellutate di verdure.*

LA TERRA

Zona di Origine:
situata nella propria tenuta di Bonisio-
lo di Mogliano Veneto, Treviso, Veneto

Terroir:
argilloso, di medio impasto
tendente al pesante

IN ACETAIA

Acetificazione:
naturale di vino di Cabernet Sauvignon
specialmente conciato e di mosto cru-
do di Cabernet Sauvignon e Merlot

Affinamento:
lento in solera, propria dell'azienda agri-
cola, di barrique di rovere da 220 litri

Anno di costituzione della solera:
2008| invecchiamento dall'anno
di costituzione della solera

L'UVA

Vitigno:
Cabernet Sauvignon, Merlot

Forma di allevamento:
rispettivamente Sylvoz
e cordone speronato

Densità impianto:
3900 – 4000 ceppi per ettaro

Epoca di vendemmia:
Rispettivamente 3° decade di set-
tembre e 2° decade di settembre

Produzione per ettaro:
9 t e 12 t rispettivamente

Grado medio:
21° babo

Resa uva:
23%

DEGUSTAZIONE

Colore:
rosso intenso con riflessi
ambrati scuri

Acidità:
attorno ai 5° acetici

Consistenza:
leggermente viscoso

Esame gustativo:
persistente antico con una compo-
nente dolce delicata non invadente
accompagnata da una nota di acidità
ed una marcata sensazione di speziato



ADCUV375G
375ml

ADCAM60G
60ml



Sopraffino



Condimento superiore di lungo affinamento a base di mosto crudo acetificato di uve Cabernet Sauvignon e Merlot. Invecchiato dall'anno 1994 di costituzione della Solera. Prodotto artigianalmente, e naturalmente affinato in botti di Rovere, Castagno e Ciliegio di dimensioni da 220 l a 15 l.



USI: *Ideale su insalate e verdure così come su carni, cacciagione o per marinare pesce crudo; straordinario il suo utilizzo su formaggi freschi come la mozzarella e la ricotta, su minestre come la pasta e fagioli o vellutate di verdure. Particolare il suo uso per la preparazione di cocktail come il Bloody Mary, il Rob Roy, il Manhattan, il Martini Dry, ecc...*

LA TERRA

Zona di Origine:
situata nella propria tenuta di Bonisio-
lo di Mogliano Veneto, Treviso, Veneto

Terroir:
argilloso, di medio impasto
tendente al pesante

IN ACETAIA

Acetificazione:
naturale di mosto crudo
di Cabernet Sauvignon e Merlot

Affinamento:
lento in solera, propria dell'azienda
agricola, di barrique di rovere da
220 litri a 50 litri

Anno di costituzione della solera:
2004 | invecchiamento dall'anno
di costituzione della solera

L'UVA

Vitigno:
Cabernet Sauvignon, Merlot

Forma di allevamento:
rispettivamente Sylvoz
e cordone speronato

Densità impianto:
3900 - 4000 ceppi per ettaro

Epoca di vendemmia:
Rispettivamente 3° decade di set-
tembre e 2° decade di settembre

Produzione per ettaro:
9 t e 12 t rispettivamente

Grado medio:
21° babo

Resa uva:
15%

DEGUSTAZIONE

Colore:
rosso mattone intenso
con riflessi ambrati

Acidità:
attorno ai 6° acetici

Consistenza:
viscoso

Esame gustativo:
estremamente persistente, grazie alla
formazione, nel corso dell'affinamen-
to, di sali esteri e polimeri complessi
che producono una componente dolce
delicata, con un'acidità intensa accom-
pagnata da note speziate e fruttate

Esame olfattivo:
intensa nota acetica accompagnata
da sfumature di frutta cotta

SOS06200W
200ml



Sopraffino Riserva



Condimento superiore di lungo affinamento a base di mosto crudo acetificato di uve Cabernet Sauvignon e Merlot. Invecchiato dall'anno 1994 di costituzione della Solera. Prodotto artigianalmente, e naturalmente affinato in botti di Rovere, Castagno e Ciliegio di dimensioni da 220 l a 15 l



USI: Condimento superiore, eccellente il suo uso per insapidire in maniera marcata pietanze importanti come arrosti e cacciagioni, ma anche minestre e risotti. Ideale quando si vuole donare una nota speziata influente alle pietanze più rilevanti.

LA TERRA

Zona di Origine:
situata nella propria tenuta di Bonisio-
lo di Mogliano Veneto, Treviso, Veneto

Terroir:
argilloso, di medio impasto
tendente al pesante

IN ACETAIA

Acetificazione:
naturale di mosto crudo
di Cabernet Sauvignon e Merlot

Affinamento:
lento in solera, propria dell'azienda
agricola, di barrique di rovere da
220 litri a 50 litri

Anno di costituzione della solera:
1994 | invecchiamento dall'anno
di costituzione della solera

L'UVA

Vitigno:
Cabernet Sauvignon, Merlot

Forma di allevamento:
rispettivamente Sylvoz
e cordone speronato

Densità impianto:
3900 – 4000 ceppi per ettaro

Epoca di vendemmia:
Rispettivamente 3° decade di set-
tembre e 2° decade di settembre

Produzione per ettaro:
9 t e 12 t rispettivamente

Grado medio:
21° babo

Resa uva:
1,6%

DEGUSTAZIONE

Colore:
bruno intenso con riflessi ambrati

Acidità:
attorno ai 5° acetici

Consistenza:
densa e molto viscosa

Esame gustativo:
estremamente persistente, grazie alla
formazione, nel corso dell'affinamen-
to, di sali esteri e polimeri complessi
che producono una componente dolce
delicata, accompagnata da una nota
acetica equilibrata e note speziate e
fruttate proprie dell'affinamento pro-
lungato

Esame olfattivo:
intensa nota acetica accompagnata
da sfumature di speziato

SOSI2200W
200ml



SOSI2100W
100ml



My Solera



La Terra



Zona di origine :
situata nella propria tenuta di Quarto d'Altino
Venezia, Bonisolo di Mogliano Veneto, Treviso,
Veneto



Terroire :
argilloso, medio impasto tendente al
pesante

In Acetaia



Acetificazione :
naturale di vino di Cabernet Sauvignon specialmente
conciato e di mosto crudo di Cabernet Sauvignon e
Merlot, e successiva miscela dei vari aceti pregiati per
conferire un grado di speziatura ed aroma unico e
pieno



Affinamento :
lento in solera, propria dell'azienda agricola, di
barrique di rovere da 220 l. ed in barrique di ciliegio, e
castagno da 60; 50; 40; 30; 25 litri



Anno di costituzione :
della solera 2008 invecchiamento
dall'anno di costituzione della solera

L'Uva



Vitigno :
Cabernet Sauvignon, Merlot



Forma di allevamento :
rispettivamente Sylvoz e cordone
speronato



Densità impianto :
3900 - 4000 ceppi per ettaro



Epoca di vendemmia :
rispettivamente 4° decade di settembre e 2°
decade di settembre



Produzione per ettaro :
9 t. e 12 t. rispettive



Grado medio :
21° babo



Resa uva :
23%

Degustazione



Colore :
rosso intenso con riflessi ambrati scuri



Acidità :
attorno ai 5° acetici



Densità :
viscosa



Aroma :
persistente antico con una componente dolce
delicata non invadente accompagnata da una nota
acida ed una marcata sensazione di speziato



ACETAIA DUCALE ESTENSE

AWARDS



I migliori 10 aceti di vino
3° Classificato



Premiazione gold winner
Miglior aceto 2013 negli U.S.A.
Per il 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

