

# ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA D.O.P.



SOL01



SOL02



# Aceto Balsamico Tradizionale Di Modena D.O.P.

**L'aceto balsamico tradizionale I solai è ottenuto da mosto d'uva cotto, maturato per lenta acetificazione derivata da una naturale fermentazione ed una progressiva concentrazione mediante un lungo invecchiamento.**

Il mosto proviene esclusivamente da uve trebbiano di spagna e lambrusco salamino di santacroce, e viene concentrato naturalmente tramite una cottura a fuoco lento prima di essere riposto in vasselli di legno per cominciare il decennale processo di invecchiamento ed affinamento.

Matura in piccole botti costruite con legni diversi per infondergli una grande complessità di caratteristiche ed aromi.

Viene poi estratto in rispetto a due livelli di invecchiamento: tra i 12 e i 24 anni per il "Tradizionale"; oltre i 25 anni per l' "Extravecchio".

note organolettiche: colore bruno scuro, carico e lucente; aroma complesso ma ben amalgamato, penetrante e persistente, caratterizzato da un'acidità evidente ma gradevole ed armonica; sapore dolce, agre e ben equilibrato, aromatico, intenso e molto persistente

Abbinamenti: ideale su grandi formaggi come il parmigiano reggiano a lunga stagionatura; si abbina a complessi e saporiti piatti di carne, ma anche su carni crude o foie gras. La tradizione lo propone anche nella quantità di un cucchiaino come straordinario digestivo a fine pasto. Apprezzatissimo dai conoscitori per la sua capacità di equilibrare nel palato i quattro sapori principali: dolce, salato, acido e amaro

UK

**I Solai Traditional balsamic vinegar is made of cooked grape must, matured by slow acidification derived from a natural fermentation and progressive concentration by a long aging.**

The must is made exclusively from grapes Trebbiano "di Spagna" and Lambrusco "salamino" from Santacroce, and is naturally concentrated using a simmer before being placed in wooden wellas to begin the ten-year aging process and aging.

It is aged in small barrels made from different woods to infuse a great complexity of flavors and characteristics.

It is then extracted in relation to two levels of aging: between 12 and 24 years for the "Tradizionale"; over 25 years for the "Extravecchio".

Tasting notes: Dark brown in color, full and shiny; aroma complex but well- balanced, penetrating and persistent, characterized by an acidity obvious but pleasant and harmonious; sweet, sour and well- balanced, aromatic, intense and very persistent.

Pairings: Ideal on Parmesan long seasoning; goes well with complex and flavorful meat dishes, but also on raw meat or foie gras. The tradition also recommends it in the amount of a teaspoon as extraordinary digestive after a meal. Appreciated by connoisseurs for its ability to balance on the palate of the four primary tastes: sweet, salty, sour and bitter

D

**Traditioneller Balsamico Essig aus Modena I SOLAI wird aus gekochtem Traubenmost zubereitet und reift durch eine langsame Veressigung. Dies geschieht einerseits durch eine natürliche Fermentation und andererseits durch eine fortschreitende Konzentration, die sich aus der langen Lagerung ergibt.**

Der Most besteht ausschließlich aus den Trauben Trebbiano und Lambrusco "Salamino di Santacroce", natürlich konzentriert durch langsames Köcheln, bevor er dann in Holzfässer abgefüllt wird und anschließend einen zehnjährigen Alterungsprozess beginnt.

Der Balsamico Essig wird in kleinen Fässern aus verschiedenen Hölzern verfeinert, um eine große Komplexität der Aromen und Eigenschaften zu entfalten. Daraus werden dann zwei Alterungsstufen gewonnen: der "Affinato " mit einer Lagerzeit von 12 bis 24 Jahren und der "Extravecchio " mit einer Lagerdauer von über 25 Jahren.

Sensorische Eigenschaften: Dunkelbraun, voll und glänzend; mit komplexem, aber gut ausgewogenem Aroma, dicht und anhaltend, charakterisiert durch eine spürbare Säure, aber angenehm und harmonisch; mit süßem Geschmack, aber auch mit einer ausgewogenen Spur von Säure, aromatisch, intensiv und mit einem sehr angenehmen Nachklang.

Passend zu: gutem Käse wie lang gereiftem Parmesan, würzigen Fleischgerichten, aber auch zu rohem Fleisch oder Gänsestopfleber. Hervorragend ist ein Teelöffel des traditionellen Balsamico als Digestiv nach einer Mahlzeit. Von Kennern auch geschätzt für die Fähigkeit die vier Hauptgeschmacksrichtungen wie süß, salzig, sauer und bitter am Gaumen harmonisch zu vereinen.

E

**El vinagre balsámico tradicional I SOLAI está hecho de mosto de uva cocido, con una maduración de la acidificación lenta deriva de una fermentación natural y progresiva concentración por una larga crianza.**

El jugo hecho exclusivamente a partir de uvas Trebbiano y Lambrusco "salamino" de Santacroce, y es naturalmente concentró utilizando fuego lento antes de ser colocado en barricas de madera para comenzar el proceso de envejecimiento de diez años.

Madura en pequeñas barricas de diferentes maderas para infundir una gran complejidad de sabores y características.

A continuación, se extrae en relación con dos niveles de envejecimiento: entre 12 y 24 años para que el "Tradizionale"; más de 25 años para el "Extravecchio".

Nota de cata: De color pardo oscuro, llena y brillante; aroma complejo pero bien equilibrado, penetrante y persistente, que se caracteriza por una acidez obvio, pero agradable y armonioso; dulce, amargo y bien equilibrado, aromático, intenso y muy persistente

Emparejamiento: Ideal con parmesano; va bien con platos de carne complejos y sabrosos, sino también en la carne cruda o el foie gras. La tradición también se nota en la cantidad de una cucharadita de extraordinaria digestivo después de una comida. Apreciado por los conocedores por su capacidad para mantener el equilibrio en el paladar de los cuatro sabores primarios: dulce, salado, ácido y amargo

F

**Le vinaigre balsamique traditionnel I SOLAI est composé de cuites moût de raisins, mûri par l'acidification lente dérivé d'une fermentation naturelle et la concentration progressive par un long vieillissement.**

Le jus issu exclusivement de raisins Trebbiano et Lambrusco "salamino" de Santacroce, et est naturellement concentrée en utilisant une ébullition avant d'être placé dans futs de bois pour commencer le processus de vieillissement de dix ans.

Mûrir dans de petits fûts de différentes essences de bois à insuffer une grande complexité d'arômes et de caractéristiques.

Est ensuite extrait par rapport à deux niveaux de vieillissement: entre 12 et 24 ans pour le "Tradizionale"; plus de 25 ans pour le "Extravecchio".

Notes de dégustation: De couleur brun foncé, pleine et brillante; complexe aromatique mais bien équilibré, pénétrant et persistant, caractérisé par une acidité évidente, mais agréable et harmonieux; sucré, acide et bien équilibré, aromatique, intense et très persistante

Appariements: Idéal sur les grands fromages comme le parmesan de longue assaisonnement; va bien avec les plats de viande complexes et savoureux, mais aussi sur la viande crue ou foie gras. La tradition indique également le montant d'une cuillère à café comme digestif après un repas extraordinaire. Apprécie des connaisseurs pour sa capacité à équilibrer sur le palais des quatre saveurs fondamentales: sucré, salé, acide et amer

**iSolai**  
di San Giorgio



CODICE	PRODOTTO	VOLUME	ANNI	EAN	UNITA' PER CARTONE	ALTEZZA CARTONE	CARTONI PER STRATO
SOL01	Extravecchio	100 ml	>25	8053259245083	2	210	31
SOL02	Affinato	100 ml	>12	8053259245076	2	210	31