

HIGH DENSITY



Aceto Balsamico di Modena IGP Balsamic Vinegar of Modena

**NOVITÀ
FORMATO
100ml!**

**NEW
100ml-SIZE!**

Un Aceto Balsamico di Modena ad alta densità, corpo pieno e sapore persistente, con prevalenza di note dolci. Prodotto con due soli ingredienti, mosto d'uva cotto e aceto di vino selezionato, ha un profumo intenso con note legnose. È un prodotto versatile, ottimo come vinaigrette, ma anche delizioso su formaggi, a crudo su carni, dolci e frutta.



corpo pieno alta densità.

full-bodied, high density.



persistente, con prevalenza di note dolci. Gusto rotondo, con note legnose.

persistant, with prevalence of sweet notes. Rounded flavour, with woody notes.

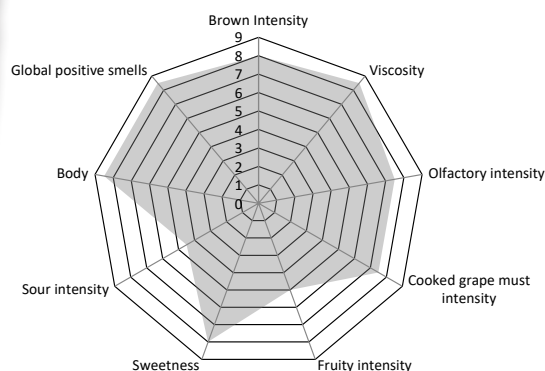


prodotto versatile. Eccellente vinaigrette. Delizioso sui formaggi, a crudo sulla carne, sui dolci e sulla frutta.

versatile product. Perfect dressing for salad. Delicious on cheese, raw on meat, desserts, and fruit.



A Balsamic Vinegar of Modena with a high density, a full body and a persistent taste, with prevalence of sweet notes. It is produced only with two ingredients: selected cooked grape must and wine vinegar. It has an intense smell, with woody notes. It is a very versatile product, perfect as a dressing for salad, but also delicious on cheese, raw on meat, desserts, and fruit.



100ml
cod. 983IT010
cod. 983IT010S

Aceto Balsamico del Duca dal 1891

Aceto Balsamico del Duca

dal 1891

**NOVITÀ
FORMATO
100ml!**

**NEW
100ml-SIZE!**

Nascosta tra i ricordi e le carte polverose di una soffitta, un'antica ricetta di famiglia si rivela... nasce "dal 1891", un Aceto Balsamico di Modena IGP che richiama i sapori e gli aromi di un tempo. Frutto di una rigorosa selezione delle uve, di una speciale cottura del mosto e dell'invecchiamento in pregiate botti di rovere, "dal 1891" è un prodotto denso e vellutato; il bouquet dolce e il corpo pieno si completano in un armonioso equilibrio. Il gusto dolce del mosto cotto si fonde con il piacevole retrogusto legnoso per creare un'intensa emozione al palato.



corpo pieno, denso e vellutato.

full-bodied, dense and velvety.



il gusto dolce del mosto cotto si fonde con un retrogusto piacevolmente legnoso.

the sweet flavour of cooked must perfectly combines with the pleasant woody aftertaste.



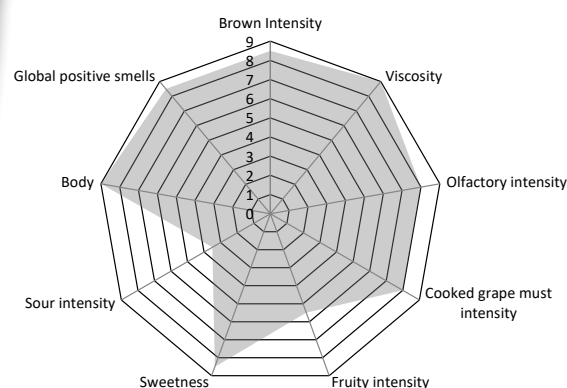
ideale per arricchire verdure cotte e insalate, risotti e quiche o per arricchire piatti di carne e pesce.

ideal to exalt the taste of cooked vegetables, salads, risotto and savoury pies, or to enrich fish and meat dishes.



100 ml
cod. 1891IT010
cod. 1891IT010S

The disclosing of an ancient family recipe, hidden among old memories and dusty papers of an attic, launched the line of Balsamic Vinegar of Modena 'since 1891'. This product reminds of ancient flavours and scents. It is the result of a meticulous selection of grapes, a particular cooking process of musts and the maturation in precious oak barrels. It is a dense and velvety product, its delicate bouquet and the full-bodied structure are balanced harmoniously. The sweet flavour of cooked must perfectly combines with the pleasant woody aftertaste offering a real emotion to the palate.



Aceto Balsamico del Duca dal 1891

Aceto Balsamico del Duca

dal **1891** Bio

**NOVITÀ
FORMATO
100ml!**

**NEW
100ml-SIZE!**

Nascosta tra i ricordi e le carte polverose di una soffitta, un'antica ricetta di famiglia si rivela... La gamma dell'Aceto Balsamico di Modena IGP "dal 1891" è stata ampliata con un prodotto biologico.

Frutto di una rigorosa selezione di uve biologiche, di una speciale cottura del mosto e dell'invecchiamento in pregiate botti di rovere, "dal 1891" è un prodotto denso e vellutato; il bouquet dolce e il corpo pieno si completano in un armonioso equilibrio. Il gusto dolce del mosto cotto si fonde con il piacevole retrogusto legnoso per creare un'intensa emozione al palato.



corpo pieno, denso e vellutato.

full-bodied, dense and velvety.



il gusto dolce del mosto cotto si fonde con un retrogusto piacevolmente legnoso.

the sweet flavour of cooked must perfectly combines with the pleasant woody aftertaste.



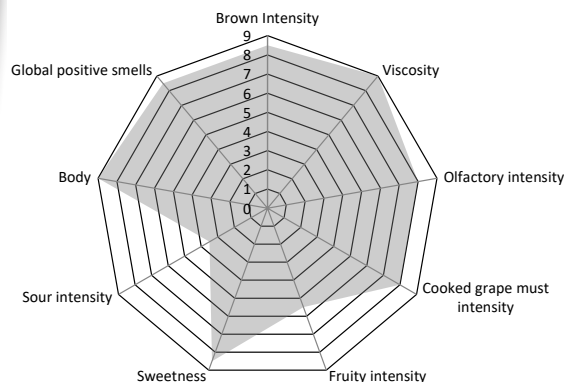
ideale per arricchire verdure cotte e insalate, risotti e quiche o per arricchire piatti di carne e pesce.

ideal to exalt the taste of cooked vegetables, salads, risotto and savoury pies, or to enrich fish and meat dishes.



100 ml
cod. 1891BIT010
cod. 1891BIT010S

An ancient family recipe, hidden between old memories and dusty papers of an attic, becomes "since 1891", the line of Balsamic Vinegar of Modena, that is enriched with an organic product. "since 1891 BIO" is the result of a meticulous selection of organic grapes and the particular cooking process of musts left to mature in precious oak barrels. It is dense and velvety; its delicate bouquet and full-bodied structure are balanced harmoniously, the sweet flavour of cooked must perfectly combines with the pleasant woody aftertaste to offer a real emotion to the palate.



Aceto Balsamico del Duca dal 1891

Aceto Balsamico del Duca

dal 1891 Invecchiato / Aged

**NOVITÀ
FORMATO
100ml!**

**NEW
100ml-SIZE!**

Nascosta tra i ricordi e le carte polverose di una soffitta, si svela un'antica ricetta di famiglia... "Dal 1891", l'Aceto Balsamico di Modena IGP rievoca i sapori e gli aromi di un tempo.

È ottenuto da una speciale cottura di mosti d'uva selezionati e locali e dalla selezione di un aceto di vino italiano di alta qualità invecchiato in botti di rovere. Il processo di invecchiamento per oltre tre anni in barrique di rovere produce un Aceto Balsamico corposo e morbido, con piacevoli note legnose e aromi di frutta cotta e miele. "Dal 1891" è un prodotto denso e vellutato con aromi intensi e unici.

corpo pieno, denso e vellutato.

full-bodied, dense and velvety.

il gusto dolce del mosto cotto si fonde con un retrogusto piacevolmente legnoso.

the sweet flavour of cooked must perfectly combines with the pleasant woody aftertaste.

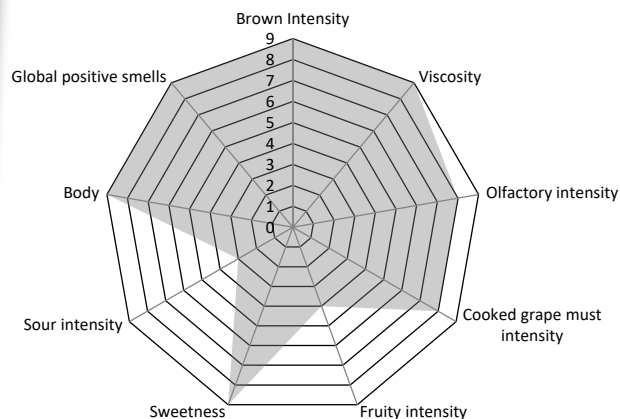
ideale per esaltare il gusto di risotti e pesce, ma anche di frutta fresca e gelato.

ideal to exalt the taste of risotto and fish, as well as fresh fruit and ice-cream.



100 ml
cod. 1891INVIT010
cod. 1891INVIT010S

Hidden among the memories and dusty papers in an attic, an old family recipe is revealed... "since 1891", a Balsamic Vinegar of Modena PGI recalls the flavours and aromas of the past. It is obtained by a special cooking of selected, local grape musts, and the selection of a high-quality Italian wine vinegar aged in oak casks. The process of ageing for over three years in oak barriques produces a full-bodied, smooth Balsamic Vinegar with pleasant woody notes and aromas of cooked fruit and honey. "Since 1891" is a dense, velvety product with intense, unique aromas.



Aceto Balsamico del Duca dal 1891