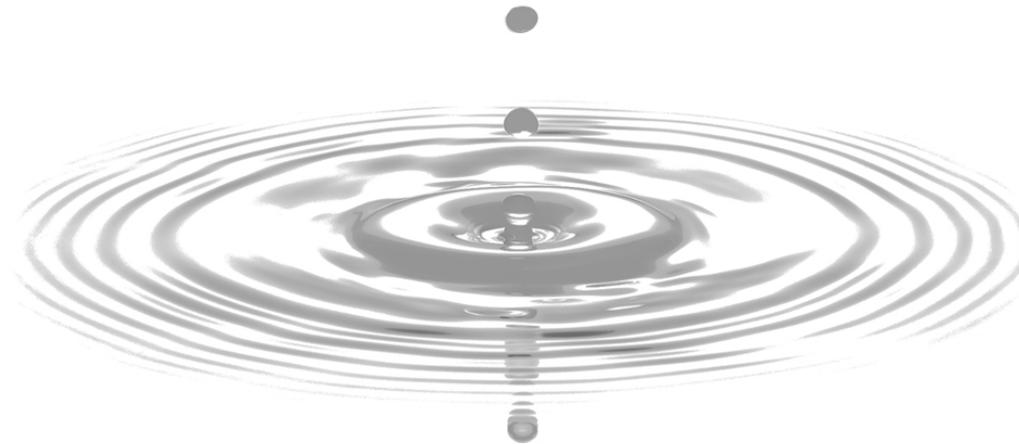


ACETAIA DUCALE ESTENSE



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

Index

- | | | |
|---|---|---|
| 3. <u>Notre histoire: les origines</u> | 7. <u>Vinagro Forte</u> | 11. <u>Gran Cuvée</u> |
| 4. <u>La renaissance</u> | 8. <u>Vinagro de Pinot Grigio</u> | 12. <u>Sopraffino</u> |
| 5. <u>L'héritage de la Maison des Ducs d'Este</u> | 9. <u>Vinagro de Cabernet Sauvignon</u> | 13. <u>Sopraffino Riserva</u> |
| 6. <u>Ce qui nous distingue</u> | 10. <u>Vinagro Piccante</u> | 14. <u>Associations</u> |

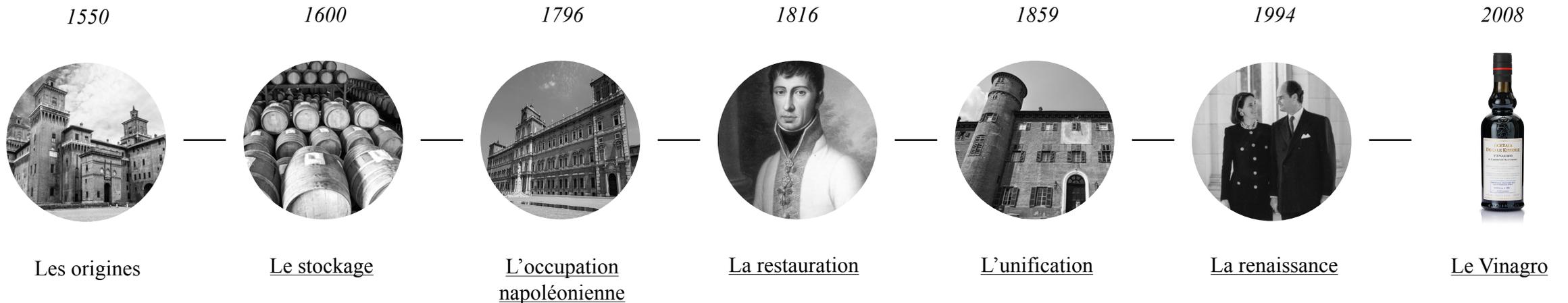


ACETALIA DUCALE ESTENSE

NOTRE HISTOIRE

Les origines

Parmi les nombreuses informations et données recueillies sur l'histoire de la production de vinaigre en Italie, il en est une qu'il est juste de garder à l'esprit, celle développée par Christopher Messisburgo, un passionné de cuisine à qui l'on doit de nombreuses recettes célèbres et grand intendant de la Maison des Ducs d'Este à l'origine de la grande tradition des vinaigres. Il inventa l'Aceto Sopraffino, ainsi nommé. En effet, des traités historiques ont montré qu'au XVI^e siècle, les “acetaie” de la cour de Ferrare produisaient des vinaigres de moûts crus dont la période de vieillissement dépassait six ans. 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. Il était ainsi offert aux souverains et aux dignitaires des maisons européennes lors de leurs séjours à Ferrare.



1994



La renaissance

En 1994, le comte Andrea Czarnocki Lucheschi lança un programme de recherche et de développement sur l'”Aceto Sopraffino” selon la méthode traditionnelle de la Maison des Ducs d'Este. Pour ce faire, des souches de bacteries acétiques “acetobacter aceti” ont été patiemment sélectionnées, puis reproduites progressivement au fil des ans, créant ainsi la solera du domaine. Par volonté du comte, de son épouse l'archiduchesse Isabelle d'Autriche-Este et de l'actuel duc d'Este débuta le projet en 2000 de la reconstitution des “acetaie” pour la production de l'”Aceto Sopraffino”. Afin de respecter le plus possible la tradition, les maîtres tonneliers Prandini ayant fourni les barriques à la famille des Ducs d'Este à l'époque de François V ont été de nouveau missionnés pour la fourniture de l'ensemble des barriques.



[Retour à: notre histoire](#)

1550

1600

1796

1816

1859

1994

2008

[Retour à: index](#)

L'HÉRITAGE DE LA MAISON DES DUCS D'ESTE

Le processus "solera"

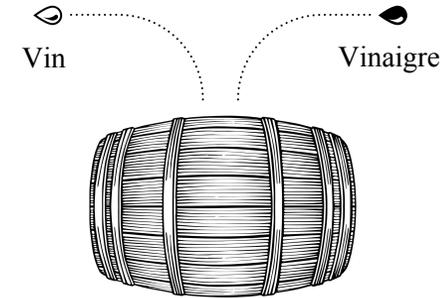
La «solera» est un système de production et d'affinement des produits vitivinicoles, tels que les vins et les vinaigres, qui implique le dépôt ou le passage des barriques les plus hautes à celles les plus basses ou de celles les plus grandes à celles plus petites, de moûts et de vinaigres, dans notre cas.

Les barriques sont de différentes essences:

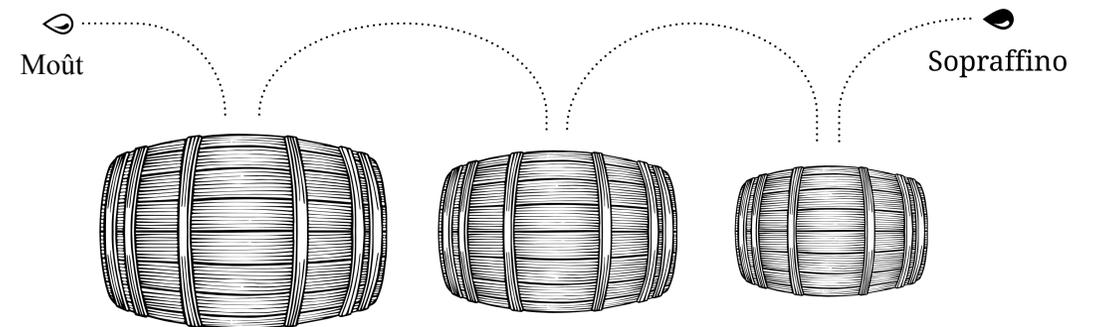


et sont ouvertes au sommet pour oxygéner leur contenu.

SOLERA PASSIVE



SOLERA ACTIVE



Le processus de production peut être 6 ou 12 passages

Unicité et historicité



Les caractéristiques particulières de nos vinaigres

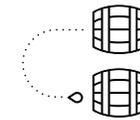
L'aceto Sopraffino est un produit historique de la cuisine italienne, il ne peut pas être confondu avec le vinaigre Balsamique de Modène. La différence se trouve dans la production, l'aceto Sopraffino est fait avec du moût cru, le vinaigre de Modène est fait avec du vinaigre de vin blanc et moût cuit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



- Tous nos vinaigres 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 solera passive. Cette méthode est exclusivement utilisée dans notre processus de production.



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



Vinagro

DE PINOT GRIGIO



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 traité et de moût 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:**

Système 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 délicate, non envahissante, accompagnée d'une fraîche acidité et d'une légère note fruitée typique des vins blancs



Vinagro

DE CABERNET SAUVIGNON



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:**

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





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'un minimum de 10 ans – ensuite sont infusés des piments rouges de Calabre pendant au moins un an

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:

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

Gran Cuvée



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 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



Sopraffino



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





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 moult 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

Associations

VINAGRO FORTE



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

VINAGRO DE PINOT GRIGIO



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.

VINAGRO DE CABERNET SAUVIGNON



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

VINAGRO PICCANTE



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

Associations

GRAN CUVÉE



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. Il apporte aux plats sapidité et rondeur au niveau du goût. Particulièrement recommandé avec les rôtis de viande, les fromages frais et les veloutés de légumes.

SOPRAFFINO



Idéal sur les salades et légumes, sur les poissons et viandes crues, sur le gibier ainsi que pour mariner le poisson cru. 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 remplaçant d'autres condiments.

SOPRAFFINO RISERVA



Condiment supérieur, excellent pour relever des mets comme des rôtis et du gibier mais aussi des potages et des risottos. Idéal pour donner une note épicée particulière aux plats les plus raffinés.