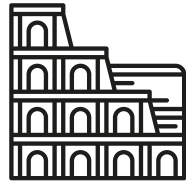
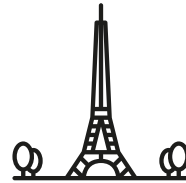


ACETAIA DUCALE ESTENSE



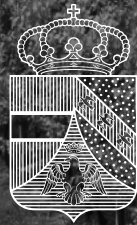
IT



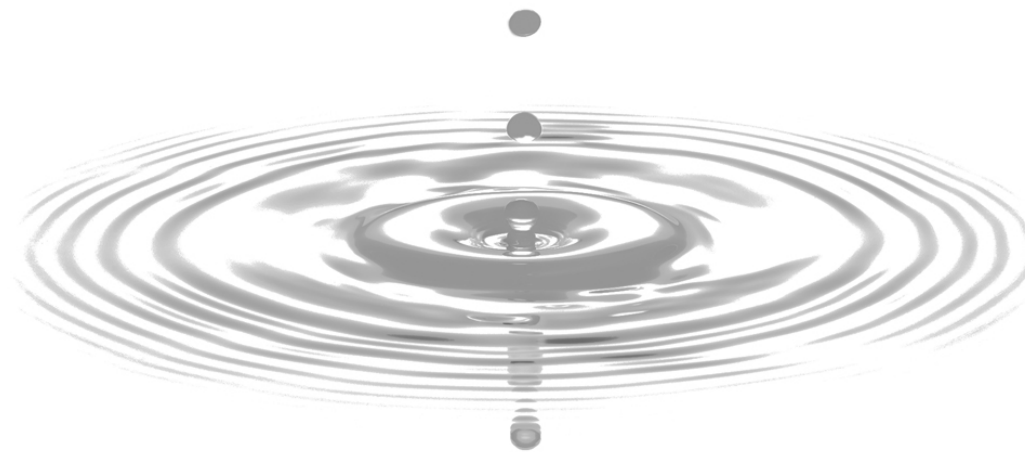
FR



EN



ACETAIA DUCALE ESTENSE



... 500 anni in una goccia ...

Index

3. La nostra storia: le origini

4. La rinascita

5. Il patrimonio Acetaia Ducale Estense

6. Cosa ci distingue

7. Vinagro Forte

8. Vinagro di Pinot Grigio

9. Vinagro di Cabernet Sauvignon

10. Vinagro Piccante

11. Gran Cuvée

12. Sopraffino

13. Sopraffino Riserva

14. Abbinamenti



ACETAIA DUCALE ESTENSE

LA NOSTRA STORIA

Le origini

Delle molte indicazioni che sono state scritte su questo periodo storico e della ricetta di produzione degli aceti, è corretto tenere presente quella che è alla base della tradizione della casa Ducale Estense che fu messa a punto da Cristoforo Messisburgo, grande appassionato di cucina, al quale si devono numerose ricette famose. Si deve proprio a lui l'invenzione dell'aceto Sopraffino, come egli stesso lo definì. È storicamente documentato, che nel cinquecento, le acetaie della corte estense producevano aceto utilizzando mosti crudi e che il periodo minimo di invecchiamento non doveva essere inferiore ai sei anni. L'aceto Sopraffino della casa Ducale Estense riscuoteva 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 ai dignitari delle case europee che lo richiedevano durante i loro soggiorni.



1994



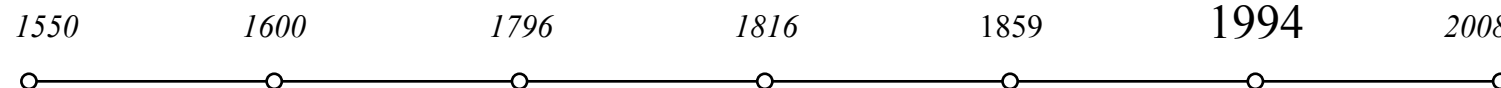
La rinascita



Nel 1994, per volontà del conte Andrea Czarnocki Lucheschi, sono ripresi gli studi e la produzione dell'aceto Sopraffino secondo il metodo tradizionale della casa Ducale Estense. Per fare questo, si sono pazientemente selezionati dei ceppi di acetobacter aceti che si sono poi via via fatti riprodurre negli anni creando così la solera aziendale. Per volontà dello stesso conte e di sua moglie, l'arciduchessa Isabella d'Austria-Este, e dell'attuale duca d'Este, dal 2000 è iniziata la ricostituzione delle acetaie. Con lo spirito di rimanere il più possibile attinenti alla tradizione, le forniture dei vascelli sono state commissionate alla stessa famiglia di mastri bottai Prandini, che all'epoca aveva fornito le botti alla famiglia al tempo di Francesco IV. L'unica condizione posta è che fossero realizzate nella stessa maniera di quelli dell'epoca.



[Torna a: la nostra storia](#)



Il Metodo Solera

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.

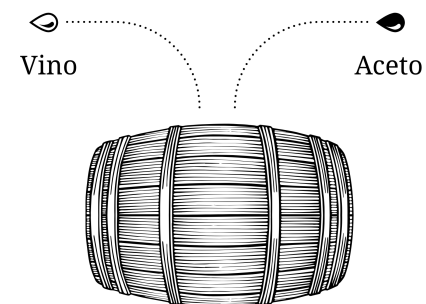
Le botti sono di varie essenze:



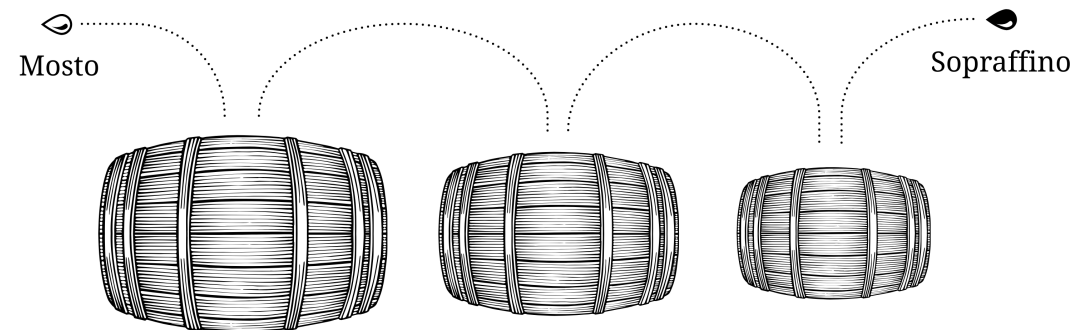
e sono aperte sulla sommità per permettere una continua ossigenazione del loro contenuto.



SOLERA PASSIVA



SOLERA ATTIVA



Il processo di produzione può essere di 6 o 12 passaggi

Unicità e storicità



Le caratteristiche peculiari dei nostri aceti

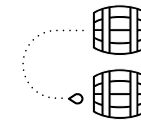
L'aceto Sopraffino è un prodotto unico e storico della cucina italiana, che non deve essere confuso con l'aceto Balsamico di Modena poiché, a differenza di questo, è ottenuto acetificando mosto crudo di uve rosse; diversamente, il balsamico è fatto con aceto di vino bianco e mosto cotto di uve bianche.



- 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 terra



Zona di origine:

situata nella propria tenuta di Bonisiolo 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 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 d'impianto:

3900 – 4000 ceppi per ettaro



Epoca di vendemmia:

3^a 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:

fluido



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

Vinagro

DI PINOT GRIGIO



La terra

**Zona di origine:**

situata nella propria tenuta di Bonisiolo di Mogliano Veneto, Treviso, Veneto

**Terroir:**

argilloso, di medio impasto

In Acetaia

**Acetificazione:**

naturale di vino di Pinot Grigio specialmente conciato e di mosto concentrato crudo di Pinot Grigio

**Affinamento:**

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

**Anno di costituzione della solera:**

2013 | invecchiamento minimo di 5 anni

L'uva

**Vitigno:**

Pinot Grigio

**Forma di allevamento:**

Sylvoz

**Densità d'impianto:**

4000 – 4200 ceppi per ettaro

**Epoca di vendemmia:**

3^a decade di agosto

**Produzione per ettaro:**

11 t

**Grado medio:**

21° babo

**Resa uva:**

30%

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



Vinagro

DI CABERNET SAUVIGNON



La terra

**Zona di origine:**

situata nella propria tenuta di Bonisiolo 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 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 d'impianto:**

3900 – 4000 ceppi per ettaro

**Epoca di vendemmia:**

3^a 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 invadente, accompagnata da una freschezza acida ed una leggera nota speziata



Vinagro

PICCANTE



La terra



Zona di origine:

situata nella propria tenuta di Bonisiolo 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 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
— successivamente affinato in infusione di peperoncino per almeno un anno

L'uva



Vitigno:

Cabernet Sauvignon



Forma di allevamento:

Sylvoz



Densità d'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 un intenso 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

Gran Cuvée



La terra



Zona di origine:

situata nella propria tenuta di Bonisiolo 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 crudo di Cabernet Sauvignon e Merlot



Affinamento:

lento in solera, propria dell'azienda agricola, 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 d'impianto:

3900 – 4000 ceppi per ettaro



Epoca di vendemmia:

rispettivamente 3^a decade di settembre e 2^a 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 componente dolce delicata non invadente accompagnata da una nota di acidità ed una marcata sensazione di speziato





La terra



Zona di origine:

situata nella propria tenuta di Bonisiolo 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 d'impianto:

3900 – 4000 ceppi per ettaro



Epoca di vendemmia:

rispettivamente 3^a decade di settembre e 2^a 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'affinamento, di sali esteri e polimeri complessi che producono una componente dolce delicata, con un'acidità intensa accompagnata da note speziate e fruttate



Esame olfattivo:

intensa nota acetica accompagnata da sfumature di frutta cotta



La terra



Zona di origine:

situata nella propria tenuta di Bonisiolo 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, castagno e ciliegio, da 220 litri a 15 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 d'impianto:

3900 – 4000 ceppi per ettaro



Epoca di vendemmia:

rispettivamente 3^a decade di settembre e 2^a 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 viscoso



Esame gustativo:

estremamente persistente, grazie alla formazione, nel corso dell'affinamento, 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 prolungato



Esame olfattivo:

intensa nota acetica accompagnata da sfumature di speziato

Abbinamenti

VINAGRO FORTE



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

VINAGRO DI PINOT GRIGIO



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.

VINAGRO DI CABERNET SAUVIGNON



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

VINAGRO PICCANTE



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.

Abbinamenti

GRAN CUVÉE



Utilizzo pieno in cucina come condimento di pregio per insaporire le pietanze e marcare 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.

SOPRAFFINO

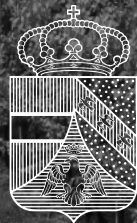


Ideale su insalate e verdure così come su carni, cacciagione o per marinare pesce crudo; straordinario il suo utilizzo su formaggi freschi come la mozzarella e la ricotta, su minestre come la pasta e fagioli o vellutate di verdure. Particolare il suo uso per la preparazione di cocktail come il Bloody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

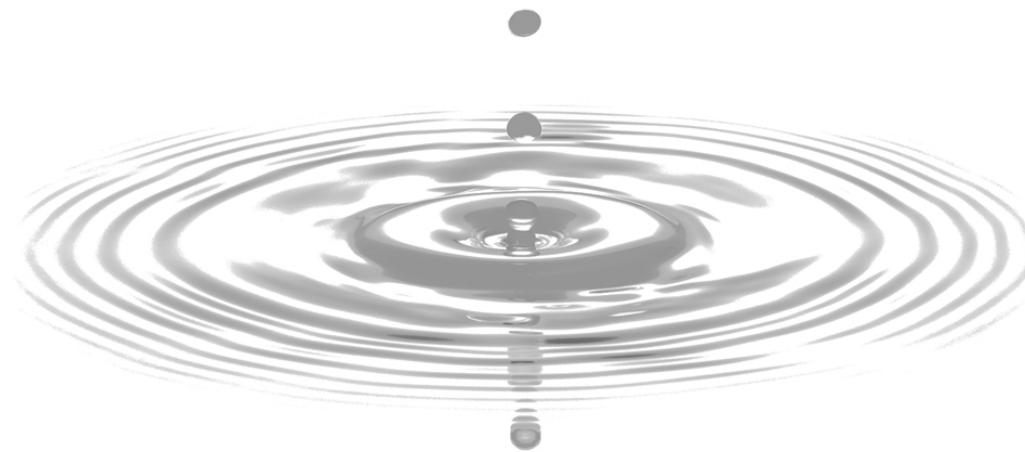
SOPRAFFINO RISERVA



Condimento superiore, eccellente il suo uso per insaporire 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.



ACETAIA DUCALE ESTENSE



... 500 anni in una goccia ...

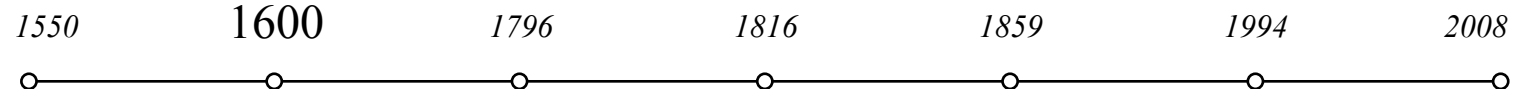
1600

La conservazione

Vale la pena ricordare che l'aceto assunse notevole importanza durante la prima parte del 1600, in quanto veniva largamente usato come rimedio contro il diffondersi della peste. In quegli anni, gli aceti erano depositati in una speciale stanza nel sottotetto del castello di Ferrara prima e successivamente, quando la corte dovette ritirarsi a Modena, questi furono allocati nel sottotetto del torrione sud del palazzo: questi ambienti risultavano ideali poiché consentivano all'aceto Sopraffino di subire gli sbalzi termici naturali al variare delle stagioni, consentendone così una naturale riduzione che ne migliorava e ne accentuava gli aromi.



[Torna a: la nostra storia](#)



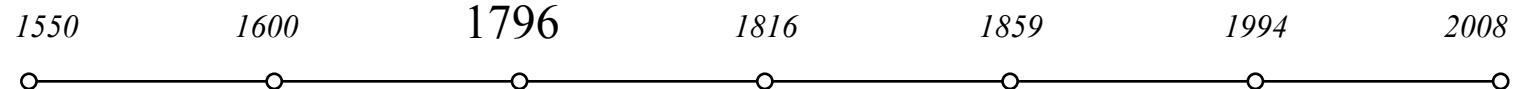
1796

L'occupazione napoleonica

Le acetaie Estensi produssero aceto per la sola corte sin dal XVI 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 proseguì il suo esercizio e si continuò pertanto a produrre aceto nel palazzo di Modena.



[Torna a: la nostra storia](#)



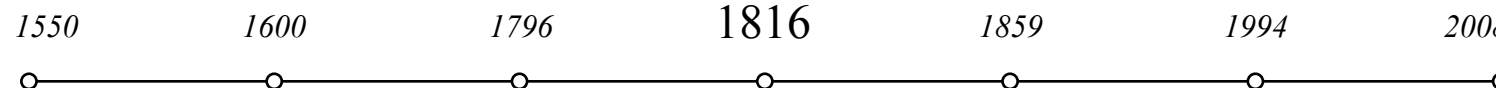
1816

La restaurazione

Francesco IV Austria Este, divenuto Duca a seguito della ricostituzione del ducato Estense ad opera del congresso di Vienna, grande estimatore dell'aceto Sopraffino, fece ricostituire le acetaie nella loro dimensione originale. Commissionò alla famiglia di mastri artigiani bottai Prandini la fornitura delle batterie per l'acetaia.



[Torna a: la nostra storia](#)



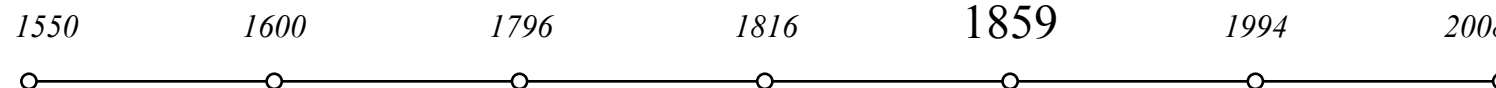
1859

L'unificazione

Nel 1859, con l'arrivo dell'esercito sabauda e la successiva annessione del ducato al Regno di Sardegna, Francesco V abbandonò Modena e, di conseguenza, le acetaie furono trasportate dai Savoia nel castello di Moncalieri per ordine di Vittorio Emanuele II. Lì furono nel tempo disperse in quanto il personale di corte non aveva né la cultura né la tradizione per mantenerle.



[Torna a: la nostra storia](#)



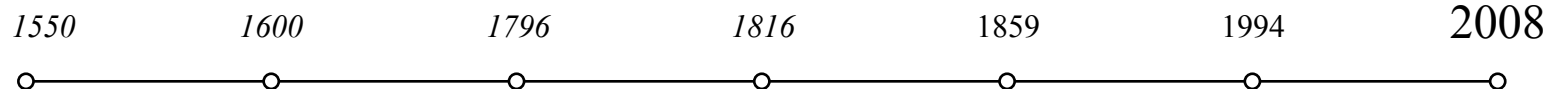
2008

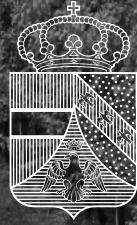
Il Vinagro

Nel 2008, grazie alla grande competenza acquisita nei vari studi ed alla propensione alla ricerca di innovazione, sotto le precise indicazioni dei clienti più autorevoli dell'azienda, è iniziata la produzione di aceti di vino rosso monovitigno di Cabernet Sauvignon ed aceti di vino bianco monovitigno di Pinot Grigio, utilizzando la Solera esclusiva aziendale. Tali condimenti sono stati identificati con il nome di VINAGRO: condimenti agrodolci in grado di ampliare il range di utilizzo dell'aceto in cucina, garantendo abbinamenti nuovi e sorprendenti. Successivamente, per rispondere alle richieste degli Chef, si è ampliata la gamma dei condimenti grazie alla creazione del Gran Cuvée, il quale si colloca con un gusto nuovo tra i Vinagro e i Sopraffino.

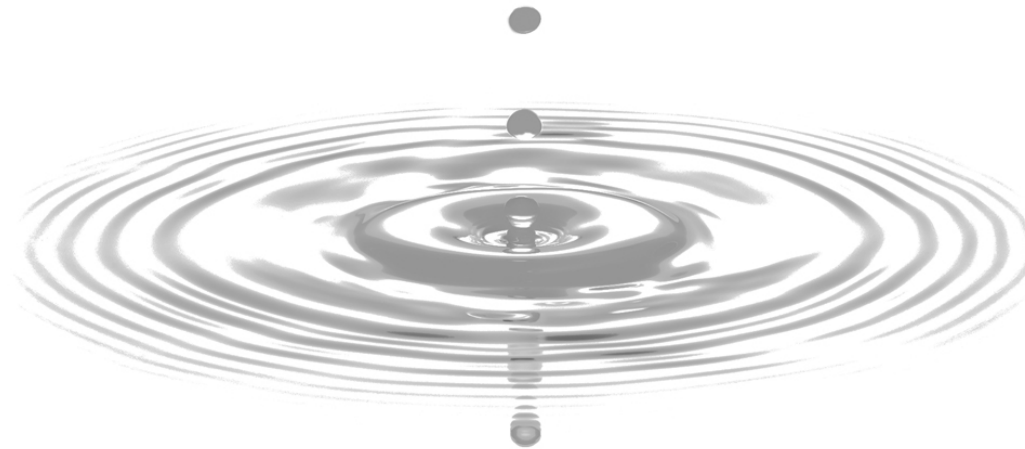


[Torna a: la nostra storia](#)





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> |

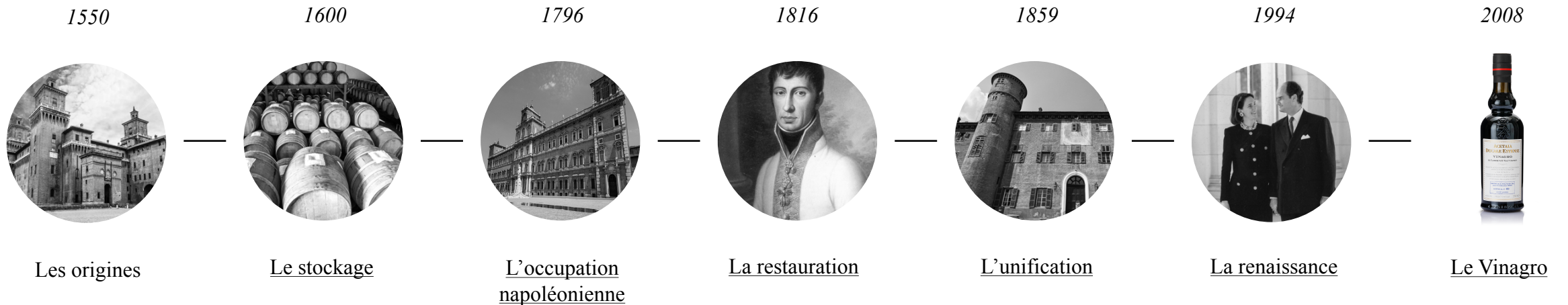


ACETAIA DUCALE ESTENSE

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

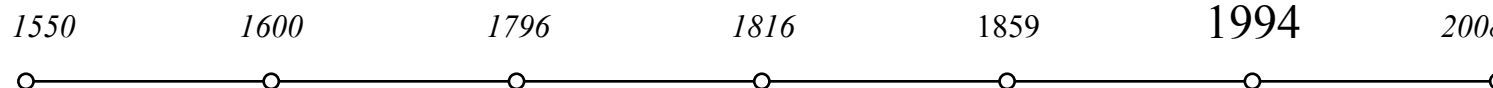


La renaissance

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 bactéries 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](#)



[Retour à: index](#)

L'HÉRITAGE DE LA MAISON DES DUCS D'ESTE

Le processus "solera"

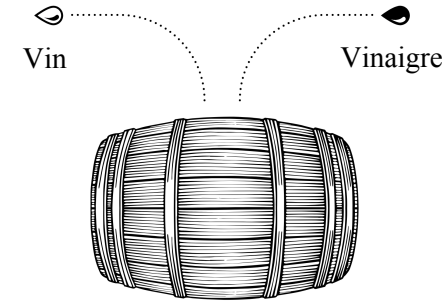
La «solera» est un système de production et d'affinement des produits vitivinicoles, tels que les vins et les vinaigres, qui implique le dépôt ou le passage des barriques les plus hautes à celles les plus basses ou de celles les plus grandes à celles plus petites, de moûts et de vinaigres, dans notre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

Les barriques sont de différentes essences:

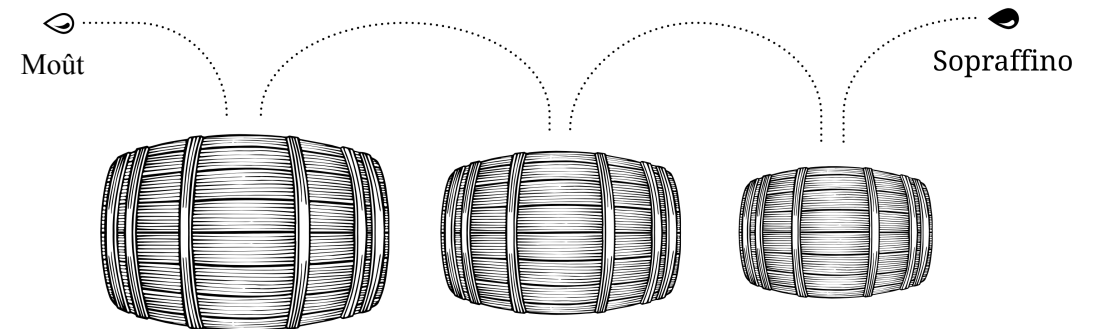


et sont ouvertes au sommet pour oxygéner leur contenu.

SOLERA PASSIVE



SOLERA ACTIVE



Le processus de production peut être 6 ou 12 passages

Unicité et historicité



Les caractéristiques particulières de nos vinaigres

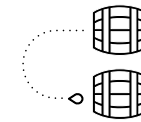
L'aceto Sopraffino est un produit historique de la cuisine italienne, il ne peut pas être confondu avec le vinaigre Balsamique de Modène. La différence se trouve dans la production, l'aceto Sopraffino est fait avec du moût cru, le vinaigre de Modène est fait avec du vinaigre de vin blanc et moût cuit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

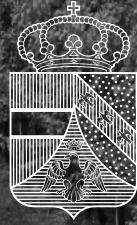


Idéal sur les salades et légumes, sur les poissons et viandes crus, sur le gibier ainsi que pour mariner le poisson cru. Extraordinaire sur les fromages frais comme la mozzarella et la ricotta, sur les potages comme la "pasta e fagioli" (soupe de pâtes et haricots) ou sur les veloutés de légumes. Il convient parfaitement pour la préparation des cocktails: Bloody Mary, Rob Roy, Manhattan, Martini Dry, etc. En remplaçant d'autres condiments.

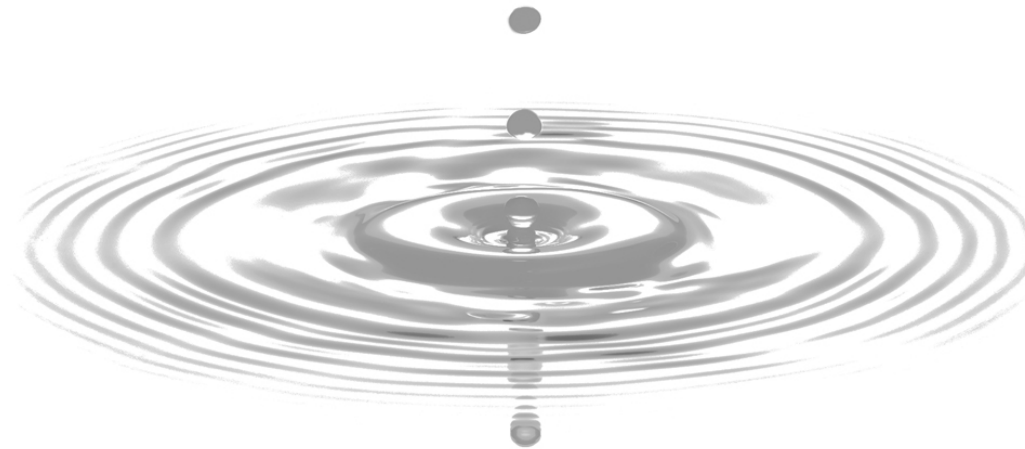
SOPRAFFINO RISERVA



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.



ACETAIA DUCALE ESTENSE



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

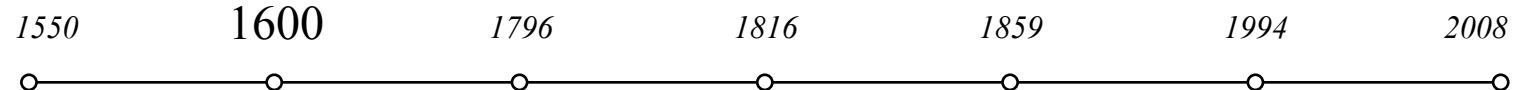
1600

Le stockage

Il convient de rappeler que le vinaigre acquit une grande importance pendant la première partie du XVIIe siècle, quand il fût largement utilisé comme l'un des remèdes contre la diffusion de la peste. Les barriques de bois contenant les vinaigres étaient déposées dans une pièce spéciale sous les combles du château à Ferrare d'abord, puis, quand la Cour dût se retirer à Modène, ils furent déposés sous les combles de la tour sud du palais. Dans ce lieu, les vinaigres subissaient des variations thermiques liées aux changements des saisons et la réduction naturelle en décollant, améliorait et accentuait leurs arômes. La caractéristique de l'”Aceto Sopraffino” réside dans sa méthode d'affinage étroitement liée aux amplitudes thermiques naturelles des combles qui leurs étaient précédemment réservés.



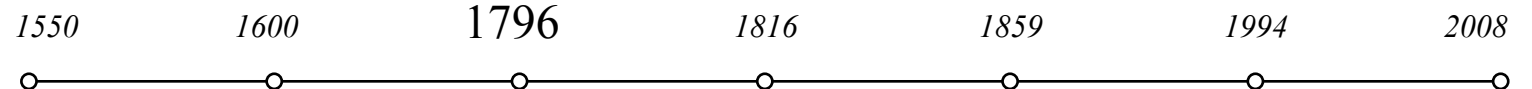
[Retour à: notre histoire](#)



1796

L'occupation napoléonienne

Les “acetaie” des Ducs d'Este produisirent du vinaigre réservé uniquement à la Cour à partir du XVe siècle sans interruption jusqu'à l'occupation napoléonienne lorsque le duc Hercule Renaud III dû quitter Modène en 1796; les “acetaie” 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.

[Retour à: notre histoire](#)

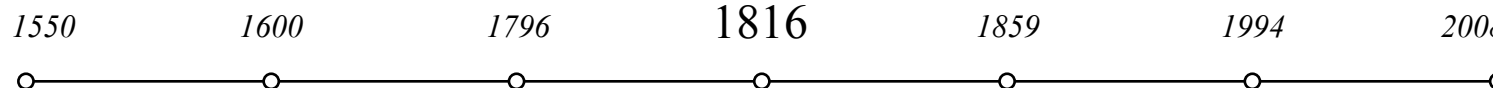
1816

La restauration

François IV d'Autriche-Este, devenu Duc après la reconstitution du Duché d'Este par le Congrès de Vienne, fit ré-instituer les “acetaie” dans leurs dimensions originales. Grand amateur de l’“Aceto Sopraffino”, il commissionna la famille de maîtres artisans tonneliers Prandini, pour la fourniture de l'ensemble des barriques de bois.



[Retour à: notre histoire](#)



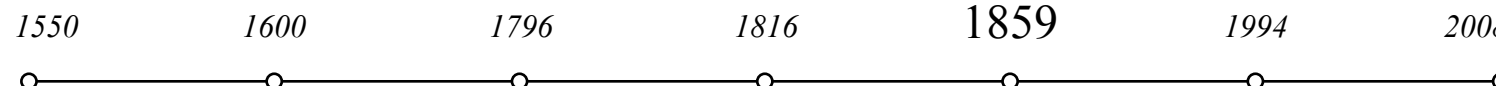
1859

L'unification

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 conséquence, les "acetaie" furent déplacées sur ordre de Victor-Emmanuel II 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.



[Retour à: notre histoire](#)



2008

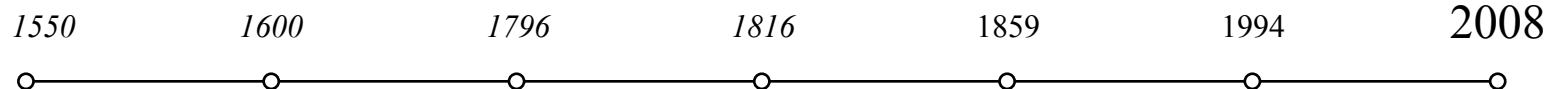
Le Vinagro

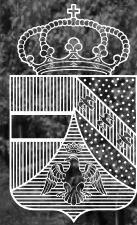


En 2008, grâce à la grande compétence acquise au cours de nombreuses études, à la recherche à l'innovation et aux indications précises de nos clients les plus avisés, l'Acetaia Ducale Estense commença à produire des vinaigres rouges monocépages en Cabernet Sauvignon et des vinaigres de vin blanc monocépage en Pinot gris utilisant la Solera propre au domaine viticole, pour la production de condiments. 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.

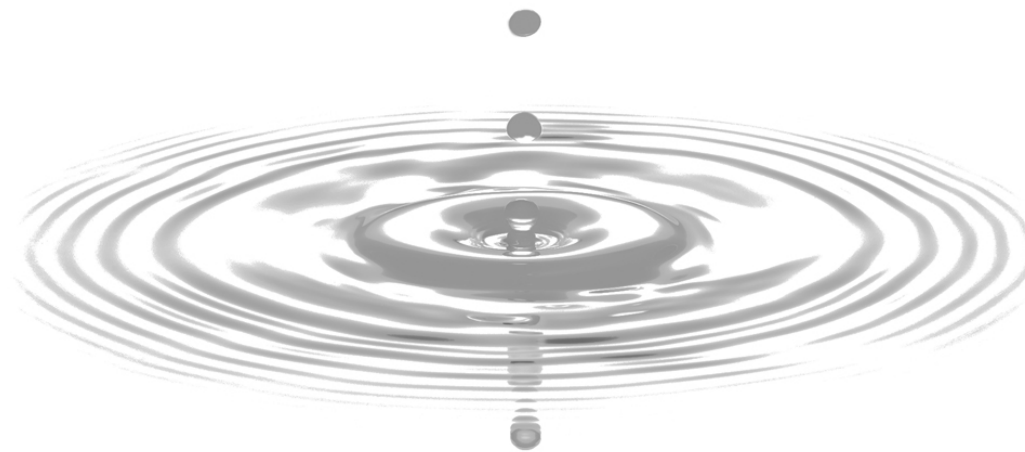


[Retour à: notre histoire](#)





ACETAIA DUCALE ESTENSE



... 500 years in a drop ...

Index

- | | | |
|--|---|---|
| 3. <u>Our history: the beginning</u> | 7. <u>Vinagro Forte</u> | 11. <u>Gran Cuvée</u> |
| 4. <u>The renaissance</u> | 8. <u>Vinagro di Pinot Grigio</u> | 12. <u>Sopraffino</u> |
| 5. <u>The heritage of Acetaia Ducale Estense</u> | 9. <u>Vinagro di Cabernet Sauvignon</u> | 13. <u>Sopraffino Riserva</u> |
| 6. <u>What distinguishes us</u> | 10. <u>Vinagro Piccante</u> | 14. <u>Pairings</u> |

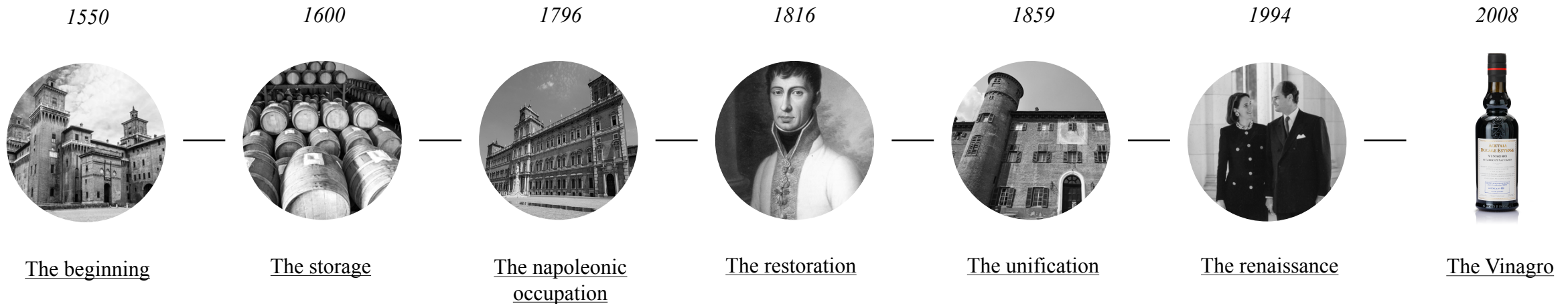


ACETAIA DUCALE ESTENSE

OUR HISTORY

The beginning

From the many records available on this historical period and on the old vinegar production recipes, we shall focus on the traditional vinegar recipe of the House of the Dukes of Este that was created by Cristoforo Messisburgo, who had a great passion for cooking and created many famous recipes. He was the inventor of the Aceto Sopraffino, as he called it. It is historically proved that in the 16th century, the vinegar cellars, known as the “acetaie” of the Court of Ferrara, produced vinegars from raw must and that the minimum ageing period had to be not less than six years. Its special characteristics made it particularly unique and it was therefore often given as a gift to rulers and dignitaries of European Houses, who appreciated it during their stays.



1994



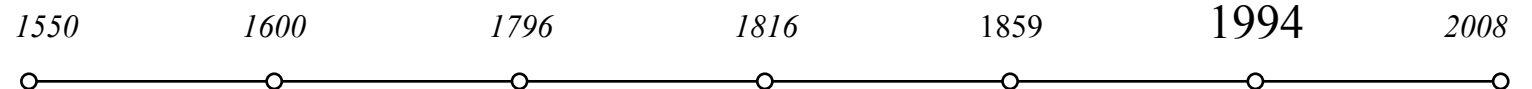
The renaissance



Studies on the production of the Aceto Sopraffino according to the traditional method of the House of the Dukes of Este were resumed in 1994 per resolution by the count Andrea Czarnocki Lucheschi. To accomplish the task, various strains of acetobacter aceti were patiently selected to have them grown and reproduced over the years in order to create the estate solera. Per resolution by the Count himself, by his wife Isabella, Archduchess of Austria-Este, and by the current Duke of the House of Este, plans for the reconstruction of the “acetaie” vinegar cellars initiated in year 2000. To uphold traditions, the barrels were once again commissioned to the Prandini family, descendants of the renown master artisan barrel and cask-makers, who at the time had also supplied Francis V with his casks. Naturally they were commissioned to be made identically to those of those times.



[Back to: our history](#)



Solera System

The solera is a production and refinement system of winy products, such as wines and vinegars. In our case, it namely consists in the deposit or passage of musts and vinegars from the highest to lowest barrels or from the largest to the smallest ones.

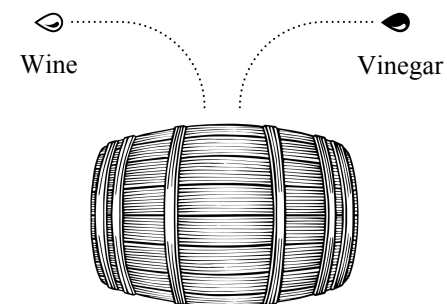
Our barrels are made of several essences:



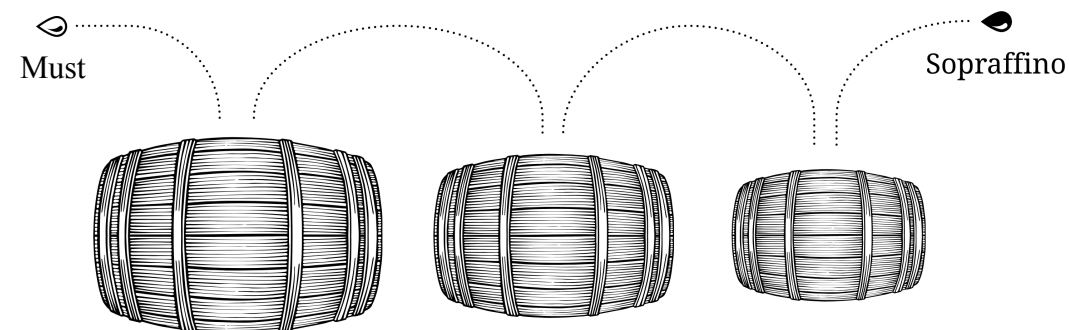
and they are open on top to oxygenate their content.



PASSIVE SOLERA



ACTIVE SOLERA



The production process may be of 6 or 12 passages

Uniqueness and historicity



The peculiar characteristics of our vinegars

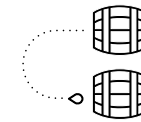
The Sopraffino vinegar is a unique and historical condiment of Italian cuisine and must not be confused with Balsamic vinegar as, unlike this, it is produced by acetifying raw must of red grapes; the Balsamic vinegar instead is made of white wine vinegar and cooked must coming from white grapes.



- All our vinegars and condiments come solely from grapes cultivated on our family vineyards. **Very few vinegar cellars can boast such a complete chain.**
- Our vineyards are especially dedicated to the yeald of grapes suitable for the production of DOC (COD) wines.



Our vinegars and seasonings **do not contain any preservatives, colouring agents or thickeners**, as in most vinegars, especially non-traditional IGP (PGI) balsamic vinegars.



- They are produced by both the **passive solera system** (Vinagro range) and by the **active solera system** (Gran Cuvée, Sopraffino and Sopraffino Riserva).
- The Acetaia Ducale Estense is the only cellar the produces vinegars by the passive solera system, which is an exclusive estate system.



The land



Land of origin:

located in our own estate in Bonisiolo di Mogliano Veneto, Treviso, Veneto



Terroir:

clayey, medium texture tending to heavy

In the Acetaia



Acetification:

natural of specially tanned Cabernet Sauvignon wine and raw concentrated must of Cabernet Sauvignon



Ageing:

in solera, typical of the Estate, of oak barriques of 220 liters



Year of constitution of the solera:

2008 | minimum 10 years ageing

The grape



Grape variety:

Cabernet Sauvignon



Plant breeding method:

Sylvoz



Planting density:

3900 – 4000 stumps per hectare



Harvest time:

3rd decade of September



Production per hectare:

9 t



Average degree:

21° babo



Grape yield:

45 %

Tasting



Colour:

intense red tending towards ruby red



Acidity:

around 9° acetic degrees



Consistency:

fluid



Tasting examination:

extremely persistent and strong, with notes of fruitiness of the wine from which it comes, accompanied by a great acid freshness and a slight note of spice

Vinagro

DI PINOT GRIGIO



The land

**Land of origin:**

located in our own estate in Bonisiolo di Mogliano Veneto, Treviso, Veneto

**Terroir:**

clayey, medium texture

In the Acetaia

**Acetification:**

natural of specially tanned Pinot Grigio wine and raw concentrated must of Pinot Grigio

**Ageing:**

in solera, typical of the Estate, of oak barriques of 220 liters

**Year of constitution of the solera:**

2013 | minimum 5 years ageing

The grape

**Grape variety:**

Pinot Grigio

**Plant breeding method:**

Sylvoz

**Planting density:**

4000 – 4200 stumps per hectare

**Harvest time:**

3rd decade of August

**Production per hectare:**

11 t

**Average degree:**

21° babo

**Grape yield:**

30%

Tasting

**Colour:**

intense straw yellow tending to amber

**Acidity:**

around 6.5° acetic degrees

**Consistency:**

slightly viscous but fluid

**Tasting examination:**

extremely persistent, with a delicate sweet component, not intrusive, accompanied by an acidic freshness and a slight fruity note typical of white wines



Vinagro

DI CABERNET SAUVIGNON



The land

**Land of origin:**

located in our own estate in Bonisiolo di Mogliano Veneto, Treviso, Veneto

**Terroir:**

clayey, medium texture tending to heavy

In the Acetaia

**Acetification:**

natural of specially tanned Cabernet Sauvignon wine and raw concentrated must of Cabernet Sauvignon

**Ageing:**

in solera, typical of the Estate, of oak barriques of 220 liters

**Year of constitution of the solera:**

2008 | minimum 10 years ageing

The grape

**Grape variety:**

Cabernet Sauvignon

**Plant breeding method:**

Sylvoz

**Planting density:**

3900 – 4000 stumps per hectare

**Harvest time:**

3rd decade of September

**Production per hectare:**

9 t

**Average degree:**

21° babo

**Grape yield:**

30%

Tasting

**Colour:**

intense red tending to brick red with amber reflections

**Acidity:**

around 6.5° acetic degrees

**Consistency:**

slightly viscous but fluid

**Tasting examination:**

extremely persistent, with a delicate sweet component, not intrusive, accompanied by an acidic freshness and a slight note of spice





The land



Land of origin:

located in our own estate in Bonisiolo di Mogliano Veneto, Treviso, Veneto



Terroir:

clayey, medium texture tending to heavy

In the Acetaia



Acetification:

natural of specially tanned Cabernet Sauvignon wine and raw concentrated must of Cabernet Sauvignon



Ageing:

in solera, typical of the Estate, of oak barriques of 220 liters



Year of constitution of the solera:

2008 | minimum 10 years ageing
subsequently refined in infusion with a special variety of hot chili pepper for at least one year

The grape



Grape variety:

Cabernet Sauvignon



Plant breeding method:

Sylvoz



Planting density:

3900 – 4000 stumps per hectare



Harvest time:

3rd decade of September



Production per hectare:

9 t



Average degree:

21° babo



Grape yield:

30%

Tasting



Colour:

intense red tending to brick red with amber reflections



Acidity:

around 6.5° acetic degrees



Consistency:

slightly viscous but fluid



Tasting examination:

extremely persistent, with a delicate sweet component, not intrusive, accompanied by an acidic freshness and a slight note of spice.
The piquancy is reduced when used on dishes, and becoming pleasant to the palate

Gran Cuvée



The land



Zona di Origine:

located in our own estate in Bonisiolo di Mogliano Veneto, Treviso, Veneto



Terroir:

clayey, medium texture tending to heavy

In the Acetaia



Acetification:

natural Cabernet Sauvignon wine especially tanned and raw must of Cabernet Sauvignon and Merlot



Ageing:

slow in solera, typical of the Estate, of oak barriques of 220 liters



Year of constitution of the solera:

2008| ageing from the year of establishment of the solera

The grape



Grape variety:

Cabernet Sauvignon, Merlot



Plant breeding method:

Sylvoz and cordone speronato respectively



Planting density:

3900 – 4000 stumps per hectare



Harvest time:

3rd decade of September and 2nd decade of September respectively



Production per hectare:

9 t e 12 t respectively



Average degree:

21° babo



Grape yield:

23 %

Tasting



Colour:

intense red with dark amber reflections



Acidity:

around 5° acetic degrees



Consistency:

slightly viscous



Tasting examination:

antique persistent with a delicate, non-invasive sweet component accompanied by an acid note and a marked sensation of spice



Sopraffino



The land



Land of origin:

located in our own estate in Bonisiolo di Mogliano Veneto, Treviso, Veneto



Terroir:

clayey, medium texture tending to heavy

In the Acetaia



Acetification:

natural of raw must of Cabernet Sauvignon and Merlot



Ageing:

slow in solera, typical of the Estate, of oak barriques from 220 liters to 50 liters



Year of constitution of the solera:

2004 | ageing from the year of establishment of the solera

The grape



Grape variety:

Cabernet Sauvignon, Merlot



Plant breeding method:

Sylvoz and cordone speronato respectively



Planting density:

3900 – 4000 stumps per hectare



Harvest time:

3rd decade of September and 2nd decade of September respectively



Production per hectare:

9 t e 12 t respectively



Average degree:

21° babo



Grape yield:

15%

Tasting



Colour:

dark brick red with amber reflections



Acidity:

around 6° acetic degrees



Consistency:

viscous



Tasting examination:

extremely persistent, due to the formation of ester salts and complex polymers during ageing, which produce a delicate sweet component, with an intense acidity accompanied by spicy and fruity notes.



Olfactory examination:

intense acetic note accompanied by nuances of cooked fruit





The land



Land of origin:

located in our own estate in Bonisiolo di Mogliano Veneto, Treviso, Veneto



Terroir:

clayey, medium texture tending to heavy

In the Acetaia



Acetification:

natural of raw must of Cabernet Sauvignon and Merlot



Ageing:

slow in solera, typical of the Estate, of oak, chestnut, cherry barriques, from 220 liters to 15 liters



Year of constitution of the solera:

1994 | ageing from the year of establishment of the solera

The grape



Grape variety:

Cabernet Sauvignon, Merlot



Plant breeding method:

Sylvoz and cordone speronato respectively



Planting density:

3900 – 4000 stumps per hectare



Harvest time:

3rd decade of September and 2nd decade of September respectively



Production per hectare:

9 t e 12 t respectively



Average degree:

21° babo



Grape yield:

1,6 %

Tasting



Colour:

dark brick red with amber reflections



Acidity:

around 5° acetic degrees



Consistency:

viscous



Tasting examination:

extremely persistent, due to the formation of ester salts and complex polymers during the ageing process, which produce a delicate sweet component, accompanied by a balanced acetic vein with spicy and fruity notes typical of the longest ageing



Olfactory examination:

intense acetic note accompanied by hints of spice

Pairings

VINAGRO FORTE



It enhances the taste of salads and vegetables in addition to flavouring the dishes in which it is normally used.

VINAGRO DI PINOT GRIGIO



It gives the dishes a sweet-and-sour aroma of pleasant intensity. Excellent for seasoning salads and vegetables, it confers the dishes sapidity and roundness of taste. Particularly recommended in combination with fresh fish and fresh cheese, it is an exceptional ingredient for your sauces, vinaigrette and sweet-and-sour recipes like onions, zucchini, peppers and cauliflowers.

VINAGRO DI CABERNET SAUVIGNON



It gives the dishes a sweet-and-sour aroma of pleasant intensity. Excellent for seasoning salads and vegetables, vegetable soups as well as for marinating meats, it confers the dishes sapidity and roundness of taste.

VINAGRO PICCANTE



Dedicated to those who love spicy taste. It gives the dishes a delicate sweet-and-sour flavour in addition to a moderate piquancy by spicing the dish appropriately. It is particularly indicated on salads and vegetables.

Pairings

GRAN CUVÉE



Full use in the kitchen as a fine condiment for seasoning and marking dishes taste, giving them a sweet-and-sour aroma of pleasant intensity. Excellent for seasoning salads and vegetables, it confers the dishes sapidity and roundness of taste. Particularly recommended in combination with roast meats, fresh cheeses and vegetable pureed soups.

SOPRAFFINO

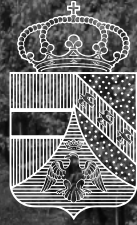


Ideal on salads and vegetables as well as on meat, venison and to marinate raw fish; extraordinary use on fresh cheeses such as mozzarella and ricotta, on soups such as pasta and beans or vegetable pureed soups. It may be used very well for preparing cocktails such as Bloody Mary, Rob Roy, Manhattan, Dry martini, etc...

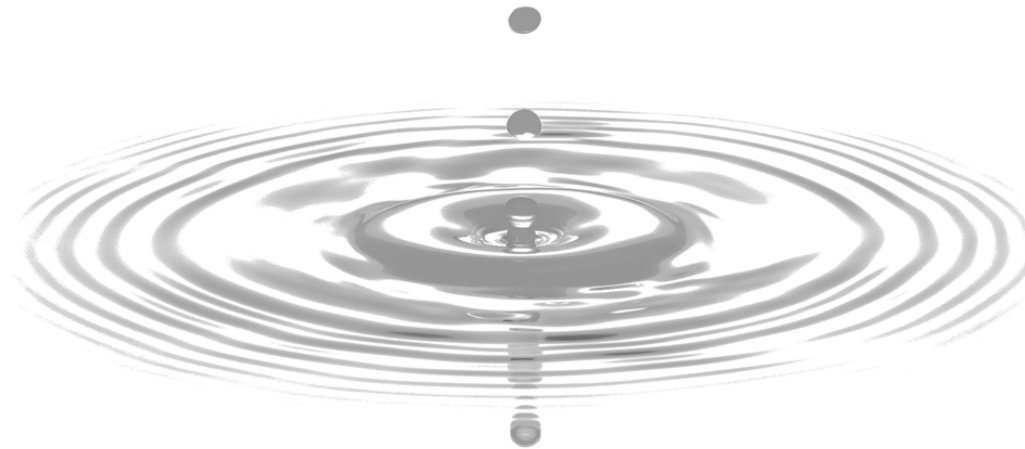
SOPRAFFINO RISERVA



Superior seasoning, excellent use for flavour important dishes such as roasts and venisons, but also soups and risottos. It is ideal when you wish to give a particular spicy note to your most important dishes.



ACETAIA DUCALE ESTENSE



... 500 years in a drop ...

1600

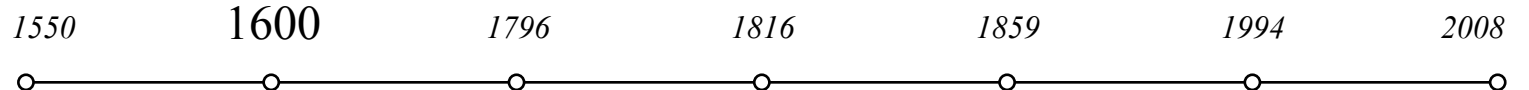
The storage

It's important to remember that the vinegar became very important during the first part of the 17th century as it was widely used among the few medicaments against the plague.

Unlike the other “acetaie” in the dukedom at the time, the vinegar cellars of the House of Este continued production of the vinegar according to their own long-standing traditions. Initially the vinegars were stored in special attic chambers in the castle garrets in Ferrara. When the court was subsequently forced to retreat to Modena, the vinegars were then stored in the garrets of the southern keep of the castle. This type of location exposed the vinegars to temperature differences and excursions due to seasonal changes and resulted in a natural reduction of the vinegars, which improved their natural aroma. Aceto Sopraffino features a dynamic refinement process that is closely related to natural thermal excursions typical of the ancient garrets chosen for the purpose.



[Back to: our history](#)



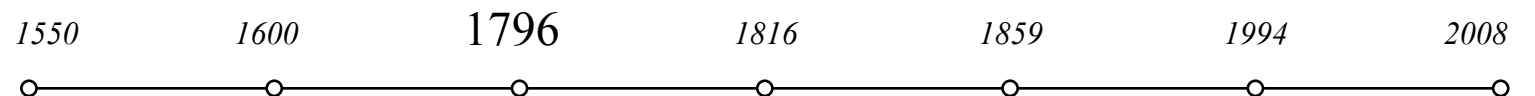
1796

The napoleonic occupation

From the 16th century onwards, the “acetaie” of the House of Este produced vinegar to be used by the Court kitchens without interruptions, up until the napoleonic occupation when, in 1796, Duke Hercules Rinaldo III was forced to leave Modena. A good portion of the acetaie were dismembered and probably put up for sale by the Duke himself in order to pay for the upkeep of his army, fighting against the French. The court vinegaring facilities nevertheless continued working throughout the occupation and vinegar production in the Modena palace did not come to a complete stop.



[Back to: our history](#)



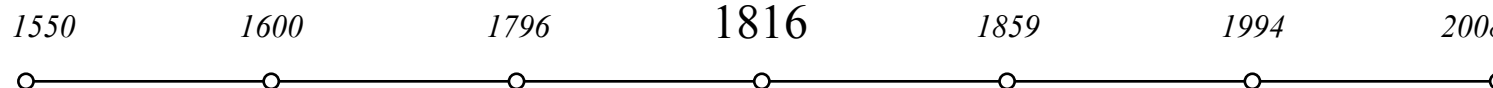
1816

The restoration

Francis IV of the House of Austria-Este, who became Duke of Modena after the restoration of the Duchy of Este by the Congress of Vienna, was a great admirer of the Sopraffino vinegar and had the acetaie restored back to their original dimensions. He commissioned the battery of barrels for his acetaie to the Prandini family, who were renown master artisan barrel-makers of the time.



[Back to: our history](#)



1859

The unification

With the arrival of the Savoy armies in 1859 and the subsequent annexation of the Duchy to the Reign of Sardinia, Francis V abandoned Modena. By order of Victor Emmanuel II of Italy, the acetaie were transferred by the Savoy family to their castle in Moncalieri. In time, they dwindled to a stop as the staff of the Savoy court had neither the culture nor the traditions to keep them going.



[Back to: our history](#)

1550

1600

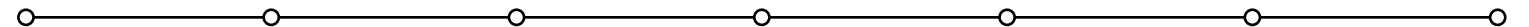
1796

1816

1859

1994

2008



2008

The Vinagro



In 2008, recognising that the market required particular seasonings, Acetaia Ducale Estense started producing vinegars made of red wine of Cabernet Sauvignon and vinegar made of white wine out of Pinot Grigio. Those vinegars are used to produce a dressing with the exclusive Solera methode from the Estate and are recognised by their name VINAGRO.

Thanks to our expertise acquired over the various studies as well as our inclination to innovation research, guided by our trusted clients, we have created the range VINAGRO: sweet and sour dressings able to amplify the vinegar use in the cuisine, ensuring new and surprising pairings. Afterwards our vinegars range was amplified by creating the Gran Cuvée, a middle ground between Vinagro and Sopraffino to meet Chefs requests.



[Back to: our history](#)

