

ACETAIA MALPIGHI

Vinaigre Balsamique Traditionnel de Modène "Riserva" D.O.P. 50 ans.

Voir le site [vinaigre traditionnel de Modène-riserva-DOP](#)

On nous a expliqué la production de Vinaigre Balsamique Traditionnel de Modène , on a visité la production - plus de 3000 tonnes- et on a goûté les différents types de vieillissement du Vinaigre Balsamique.

La particularité du Vinaigre Balsamique Traditionnel de Modène "Riserva" est son vieillissement en barriques centenaires de cerisier, qui le rend sucré, onctueux, avec une acidité quasi imperceptible.

5 conditions doivent être réunies : **Le micro climat de Modène** : le froid de l'hiver pour la décantation, la chaleur de l'été pour la fermentation

Les raisins : La Famille MALPIGHI privilégie pour faire le moût le Lambrusco di Modena (raisin rouge), le Trebbiano di Modena et le Trebbiano di Spagna (raisins blancs).

Les barriques : faites de différentes essences : du chêne, du merisier, du châtaignier, du cerisier et du genièvre.

Un Consortium : Organisme officiel de contrôle du processus de fabrication.

Un producteur : La Famille Malpighi produit du Vinaigre Balsamique Traditionnel de Modène depuis 5 générations (1850).

Le moût de raisin est exclusivement obtenu à partir des vignes cultivées dans la province de Modène. Il est bouilli directement sur un feu pendant 24 heures, puis mis à vieillir dans des barriques de bois pendant une période ne pouvant être inférieure à 12 ans. Dans les greniers de Modène, le vinaigre balsamique, qui subit les fortes chaleurs de l'été et la froidure de l'hiver, est changé régulièrement de contenant pour profiter d'une autre essence de bois. Après ce lent processus, il est goûté par la Commission du Consortium qui décide s'il peut ou non être mis sur le marché.