



COLLEZIONI
BALSAMICHE
Balsamic Collections



VENTURINI BALDINI
ACETAIA DI CANOSSA



“DALLA TERRA ALL’ANIMA,

Situata sulle storiche Colline Matidilche a Roncolo di Quattro Castella, tra Parma e Reggio Emilia, l’Azienda Agricola VENTURINI BALDINI si estende su una superficie di c. 130 ettari ed è uno dei punti di riferimento per la produzione di vini biologici ed aceti balsamici di qualità.

L’**Acetaia di Canossa** di VENTURINI BALDINI possiede e gestisce **una delle più antiche e grandi acetaie** della regione (XVII secolo), con più di 400 botti prodotti di legni diversi. Questo luogo conserva il nostro **Aceto Balsamico Tradizionale DOP di Reggio Emilia** (con un invecchiamento che va da un minimo di 12 ad oltre 25 anni), elisir unico proviene esclusivamente da mosto cotto d’uva, supervisionato dal Consorzio di Reggio Emilia che garantisce grazie alla sua certificazione l’autenticità del processo produttivo. La nostra gamma di prodotti contiene anche condimenti di altissima qualità ed Aceto Balsamico di Modena IGP.

Il marchio **Acetaia di Canossa** esprime e sintetizza già dal nome il forte legame col territorio e la storia dell’aceto balsamico. La vice-regina d’Italia, Matilde di Canossa, è la figura storica che rese famoso il comprensorio reggiano oltre i suoi confini, e al cui nome si lega indissolubilmente l’aceto balsamico.



DALL'ANIMA ALLA TERRA”

Located on the historical hills of Matilde di Canossa in Roncolo di Quattro Castella, between Parma and Reggio Emilia, the about 130 ha winery VENTURINI BALDINI is one of the leading producers of premium organic sparkling wines and balsamic vinegars.

The **Acetaia di Canossa** of VENTURINI BALDINI owns and manages **one of the oldest and largest vinegar cellars** (17th century) in the region, with more than 400 barrels made of different woods. We produce the highest quality **Aceto Balsamico Tradizionale DOP di Reggio Emilia** (aged a minimum of 12 years to more than 25 years). The production of this unique product, which is derived from grape must, is overseen by the Consorzio di Reggio Emilia which guarantees with its certification the authenticity of the production process. Our product range includes also high quality aged condiments and Aceto Balsamico di Modena IGP.

The brand **Acetaia di Canossa** represents the strong link with the territory and the history of balsamic vinegar. The vice-queen of Italy, Matilde di Canossa, is the historical figure who made the Reggio area famous beyond its borders, and whose name is inextricably linked to balsamic vinegar.

ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI REGGIO EMILIA DOP

ORO +25

Invecchiato oltre 25 anni . *Aged for more than 25 years*

ARGENTO +20

Invecchiato oltre 20 anni . *Aged for more than 20 years*

ARAGOSTA +12

Invecchiato oltre 12 anni . *Aged for more than 12 years*

DIMENSIONE . SIZE

100 ml

COLORE . COLOUR

Nero . Black

INGREDIENTI . INGREDIENTS

100% mosto cotto di uve italiane

100% slow cooked must from Italian Grapes

Straordinario e complesso, ricco di profumi e aromi tendenti più al dolce che all'agro. Ha un profumo composito, ampio, di eccezionale ricchezza e persistenza con sentori fruttati, floreali e di spezie dolci. Dal gusto pieno ed avvolgente, con una fitta ed equilibrata trama tannica, in retrogusto si ritrovano note mature di grande persistenza e forte emozione. Di struttura nobile, suadente e persistente, si utilizza quasi esclusivamente per fine pasto. È speciale con formaggi importanti, saporiti e piccanti, ma anche con la frutta e per creme pasticcere e gelati.

A treasure trove of delights for the palate to discover and savour, drop by drop, and rigorously straight from the bottle. The particular persistency of its flavour makes it the perfect elixir to round off a meal but its extraordinarily rich aroma and taste make for some astonishing and memorable pairings with a variety of cheeses and desserts. To experience the full complexity of its noble and highly intense combination of perfumes and scents, try some on its own in a small glass: it should be sipped like a wine for meditation at the end of a meal.



ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE
DI REGGIO EMILIA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA



IGP · IGP BIO



ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

Balsamic Vinegar of Modena IGP

DIMENSIONE . SIZE

250 ml . 500 ml

COLORE . COLOUR

Nero . Black

INGREDIENTI . INGREDIENTS

mosto d'uva cotto (70%), aceto di vino (30%)

Slow cook from Italian Grapes (70%), Wine vinegar (30%)

DENSITÀ . DENSITY

1,23

ACIDITÀ . ACIDITY

6%

Aceto balsamico di Modena IGP prodotto ottenuto dalla equilibrata unione di aceto di vino e di mosti di uve tipiche totalmente raccolte nella regione Emilia Romagna. Una breve sosta in botti di legno lo rendono particolarmente gradevole, soprattutto in abbinamento a molti cibi.

The result of the combination from grapes and must from the Emilia Romagna region, this balsamic dressing rests in wooden barrels for a limited amount of time before being ready to be served in most tables around the world.



IGP INVECCHIATO

ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

Balsamic Vinegar of Modena IGP

DIMENSIONE . SIZE

250 ml . 500 ml

COLORE . COLOUR

Nero . Black

INGREDIENTI . INGREDIENTS

mosto d'uva cotto (70%), aceto di vino (30%)

Slow cook from Italian Grapes (70%), Wine vinegar (30%)

DENSITÀ . DENSITY

1,3

ACIDITÀ . ACIDITY

6%

Prodotto ottenuto dalla equilibrata unione di aceto di vino e di mosti di uve tipiche totalmente raccolte nella regione Emilia Romagna. Una sosta in botti di legno di rovere per 4 anni circa lo rendono particolarmente adatto all'abbinamento di molti piatti. A crudo su verdure e formaggi o per ultimare le cotture di carne e pesce.

Balsamic vinegar aged for at least 4 years in wooden barrels, is characterized by a more delicate taste compared to the standard balsamic vinegar from Modena. It is particularly suited for vege-tables and aged cheese, meat and fish.



PURO 1976

La lenta maturazione in botti secolari caratterizza questo condimento dal tipico colore bruno scuro e dal sapore agrodolce e intenso. Di struttura nobile, suadente e persistente, si utilizza con i formaggi importanti, saporiti e piccanti, ma anche con la frutta e per creme pasticcere, e gelati. È un vero e proprio elisir da centellinare a fine pasto.

This unique precious condiment ages in centenary wooden barrels. The particular persistency of its flavour makes it the perfect elixir to round off a meal but its extraordinarily rich aroma and taste make for some astonishing and memorable marriages with a variety of cheeses, desserts and fruit. To experience the full complexity of its noble and highly intense combination of perfumes and scents, try some on its own in a small glass: it should be sipped like a wine for meditation at the end of a meal.



DIMENSIONE . SIZE

100 ml

● **PERLA NERA**

Black balsamic pearl

● **PERLA BIANCA**

White balsamic pearl

● **PERLA WASABI**

Wasabi balsamic pearl

● **PERLA ROSA**

Rosé balsamic pearl

Le Perle di Balsamico sono piccole morbide perline che racchiudono il condimento invecchiato in piccole botticelle di rovere.

Dal gusto agrodolce e simili al caviale, sono perfette per arricchire e decorare il vostro piatto preferito.

The small and soft Balsamic Pearls include the aged balsamic condiment. The balsamic "caviar", fruity with a sweet and sour taste, are perfect to enrich and decorate your favourite dishes.

CONTENUTO . SIZE

50 gr





GOCCIA BIANCA

CONDIMENTO BALSAMICO BIANCO

White balsamic condiment

Pregiato condimento agrodolce di sole uve bianche Malvasia, invecchiato in antiche botti di rovere bianco per minimo 5 anni. Condimento di colore ambrato, limpido e trasparente. Il sapore è agrodolce, con gradevole accentuazione del tono agro. Adatto su piatti di pesce, verdure cotte e crude, insalate di frutta.

Premium white condiment, result of the slow aging (minimum 5 years) of Malvasia grape must in white oak barrels. The white condiments has a warm limpid amber hue and a sweet, tart citrusy flavour that delights the palate. It's a perfect companion to cooked and raw vegetables, fish, fruit salad.

DIMENSIONE . SIZE

50 ml . 100 ml . 250 ml

COLORE . COLOUR

Bianco . White

INGREDIENTI . INGREDIENTS

*Mosto d'uva bianca e aceto di vino
White grape must and wine vinegar*

DENSITÀ . DENSITY

1,20





GOCCIA NERA

CONDIMENTO BALSAMICO NERO

Black balsamic condiment

All'interno dell'azienda agricola Venturini Baldini, da una tradizionale ricetta Reggiana, nasce questo prezioso condimento. La lenta maturazione per 8 anni circa nei legni di varie essenze caratterizzano in modo particolare questo condimento dal tipico colore bruno scuro e dal sapore agrodolce. Consente un vasto impiego in cucina al fine di creare piatti di alta gastronomia. Gustoso per insalate e pinzimoni, carni e formaggi, frutta, gelati e creme.

Based on a historical recipe developed at Venturini Baldini, this unique dressing ages for more than 8 years in a variety of wooden barrels. The lengthy ageing gives this dressing a unique dark colour and a strong tasting which can be associated with both cooked and raw dishes of haute cuisine.

DIMENSIONE . SIZE

50 ml . 100 ml . 250 ml

COLORE . COLOUR

Nero . Black

INGREDIENTI . INGREDIENTS

100% . mosto cotto di uve italiane

Slow cooked must from Italian Grapes

DENSITÀ . DENSITY

1,34





GOCCIA ROSÈ

CONDIMENTO BALSAMICO ROSÈ

Rosè balsamic condiment

Pregiato condimento agrodolce di uve Ancellotta, invecchiato per minimo 5 anni in botti di frassino. Condimento di colore rosa luminoso, limpido, con un sapore delicato e fresco, adatto su salumi, carne cruda, verdure e pesce grigliato.

Superior quality condiment rose, result of the slow aging (minimum 5years) of Ancellotta grapes in ash barrels. The rose condiment has a very bright pink color, limpid, and has a delicate and fresh flavor that delights the palate. It's a perfect companion to cured and raw meat, vegetables and grilled fish.

DIMENSIONE . SIZE

50 ml . 100 ml . 250 ml

COLORE . COLOUR

Rosa . Bright Pink

INGREDIENTI . INGREDIENTS

*Mosto d'uva e aceto di vino
Grape must and wine vinegar*

DENSITÀ . DENSITY

1,20





GOCCIA DI MELA

CONDIMENTO ALLA MELA

Apple balsamic condiment

Condimento invecchiato in botti di rovere, dolce e denso, blend di mosto d'uva bianco, succo di mele Fuji e aceto di mele. Ideale per condire insalate, formaggi, verdure bollite, fritte o alla griglia, pesce e carni bianche.

Aged condiment, sweet and dense, blend of white grape must, juice from Fuji apples and apple vinegar. The result is a special taste and delicately flavourful experience. Perfect with salads, cheeses, cooked, grilles or fried vegetables, fish and meat.

DIMENSIONE . SIZE

50 ml . 100 ml . 250 ml

COLORE . COLOUR

Ambrato . Amber

INGREDIENTI . INGREDIENTS

*mosto d'uva bianco, aceto di vino, succo di mela (12%)
white grape must, wine vinegar, apple juice (12%)s*

DENSITÀ . DENSITY

1,20

ACIDITÀ . ACIDITY

4.5 %





GOCCIA DI TARTUFO

CONDIMENTO AL TARTUFO BIANCO

White truffle condiment

Un delicatissimo e ricercato condimento invecchiato, che unisce l'estratto naturale di tartufo bianco al mosto d'uva cotta. Ha un profumo spiccato e un gusto intenso, può essere utilizzato in sostituzione alle scaglie di tartufo. Perfetto su risotti, formaggi freschi e stagionati, carne, cacciagione, uova di quaglia.

The delicate flavor of the white truffle and cooked grape must joined together to obtain a condiment with a special perfume and an intense taste. Instead of white truffle flakes with risotto, soft and hard cheeses, meat, poultry game, eggs

DIMENSIONE . SIZE

50 ml . 100 ml . 250 ml

COLORE . COLOUR

Nero . Black

INGREDIENTI . INGREDIENTS

*mosto d'uva cotta, aceto di vino, estratto di tartufo bianco
cooked grape must, white vinegar, white truffle extract*

DENSITÀ . DENSITY

1,20

ACIDITÀ . ACIDITY

5 %



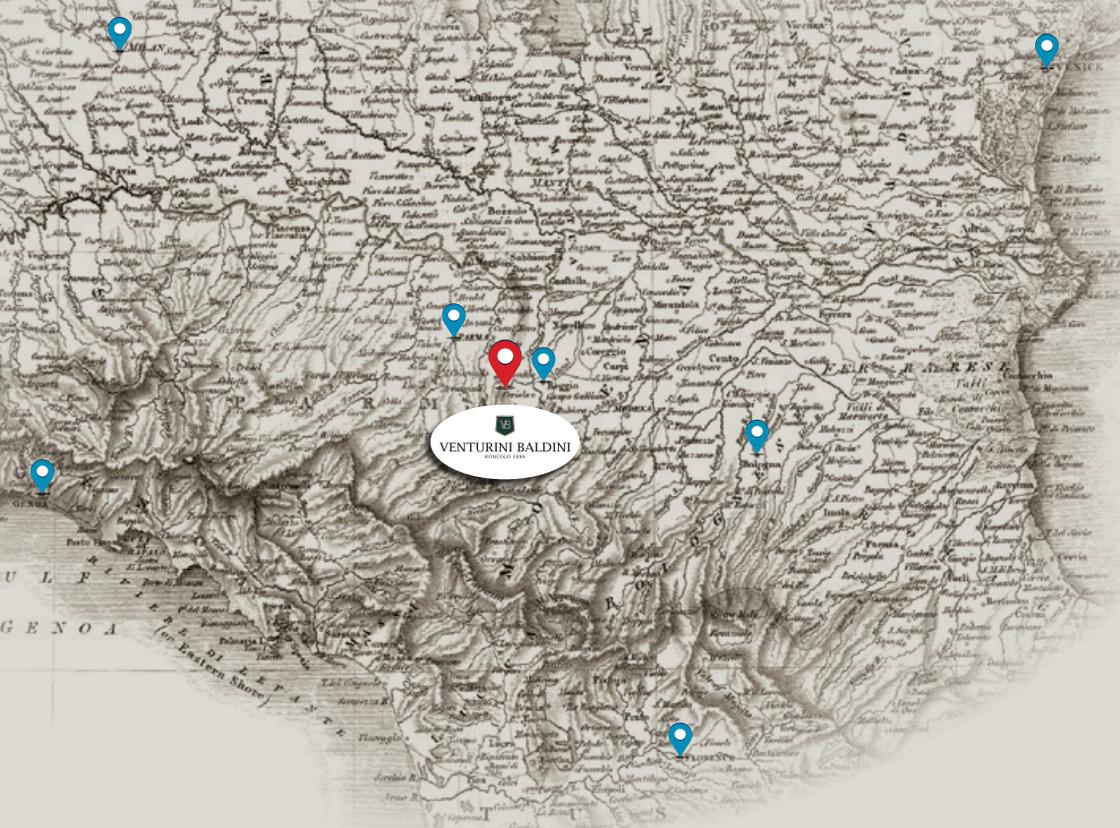


Consorzio fra Produttori
Tradizionale di R. E.

ACETAIA


di Sesto Balsamico
Reggio Emilia

N 114



SOCIETÀ AGRICOLA VENTURINI BALDINI
VIA TURATI, 42 - 42020 RONCOLO DI QUATTRO CASTELLA
REGGIO EMILIA - ITALY
TEL. +39 0522.249011
ordini@venturinibaldini.it


VENTURINI BALDINI
RONCOLO 1888

VENTURINIBALDINI.IT   