

PIGIADIRASPATRICI

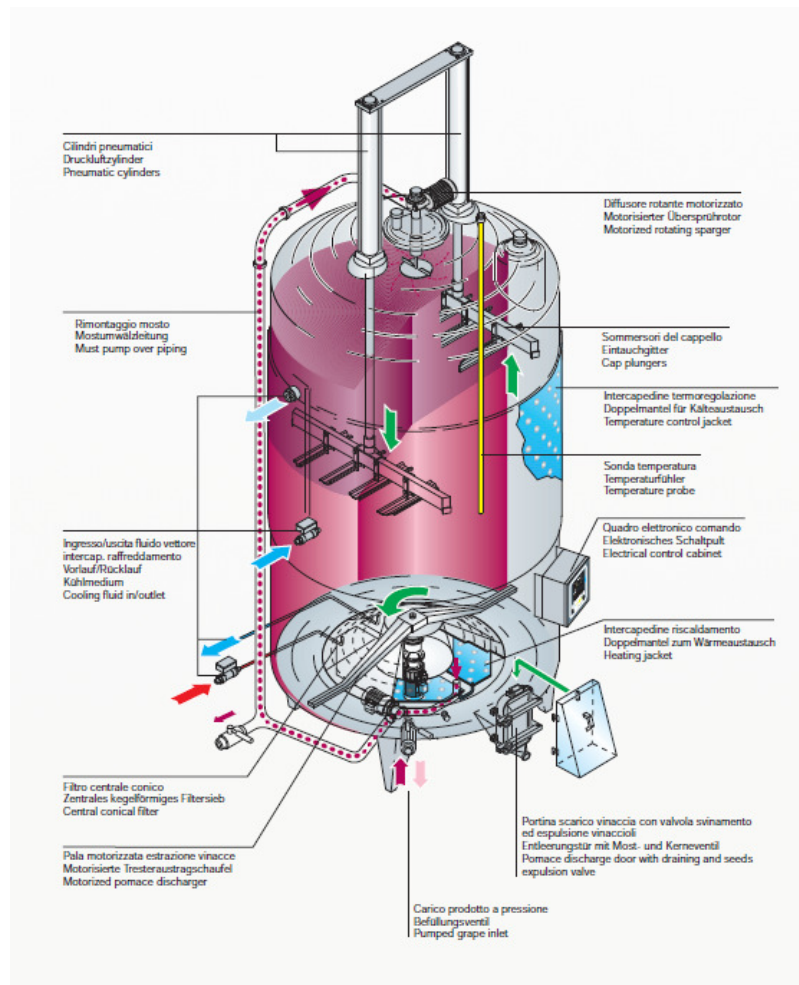






SGRONDOPRESSE











CANTINA E BOTTI PER INVECCHIAMENTO



ACETAIA



I TRAVASI E I RINCALZI

Le stagioni del “Balsamico” sono due:

- “la calda” durante la quale avvengono le trasformazioni microbiologiche e la concentrazione per evaporazione dell’acqua,
- “la fredda” favorisce il riposo e la decantazione elevando la limpidezza del prodotto.

Il passaggio di piccole quantità (10% circa) da barile a barile, operando in superficie, si ripete ogni anno al termine dell’inverno ossia quando il Balsamico risplende di massima limpidezza.

Ogni botticella riceverà dalla sua precedente solo una piccola quantità di Aceto (15% circa), per riportarla al giusto livello.

IL PRELIEVO

Solamente dopo almeno 12 anni per il Tradizionale, 25 per l’Extra-Vecchio (le due categorie riconosciute per legge), si può prelevare una minima quantità.

Non si deve assolutamente eccedere né il 10% del contenuto del Vasello più piccolo, né il 3% del totale contenuto nella batteria per non compromettere la qualità e il rendimento negli anni a venire.

Ovviamente non è sufficiente certificare l’invecchiamento; è fondamentale che esso abbia favorito il pieno sviluppo delle qualità organolettiche necessarie.

