

LO SFIZIO

Aceto balsamico Rossi Barattini

Questo Aceto Balsamico fa parte dell'acetaia che riunisce l'esperienza e la tradizione secolare, nonché gli storici vaselli, di alcune delle più antiche famiglie che vivono nella provincia di Modena, avi della famiglia Rossi Barattini.

Una curiosità: il trisavolo degli attuali produttori è l'avvocato Francesco Aggazzotti, tra l'altro primo sindaco del paese di Formigine dell'Unità d'Italia nel 1860, che ha codificato il metodo di produzione, ripreso e citato da tutti gli attuali produttori di Aceto Balsamico.

Il mosto da cui deriva il prodotto viene ed invecchiato in botti e deriva esclusivamente dalle uve raccolte dai filari del vitigno denominato 'Trebbiano di Modena' posto in Formigine, di proprietà della stessa famiglia Rossi Barattini. Questo mantiene il gusto e la qualità che è stata scelta ed affinata dalla famiglia, per il proprio uso e consumo, nel corso dei secoli, continuando, anche attualmente, con una produzione limitata. Del pochissimo aceto che si preleva ogni anno vengono rese disponibili due tipologie. L'acetaia di produzione ha ottenuto regolare autorizzazione sanitaria dalla Azienda Sanitaria Locale (ASL) ed è iscritta al Consorzio dei Produttori di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena (ABTM) con il controllo dell'ente **CERMET**, che ne segue la Certificazione della Qualità.

www.balsamicodop.com

