

TECHNICAL DATA SHEET

BALSAMIC TRIO GIFT SET · ENGLISH VERSION

Balsamic Vinegar Gift Set - Trio

Producer: Acetaia di Montericco

Origin: Albinea, Reggio Emilia, Emilia-Romagna, Italy

1. Product identification

Feature	Details
Trade name	Balsamic Vinegar Gift Set – Trio
Product type	Gift set of Traditional Balsamic Vinegar of Reggio Emilia PDO
Geographical origin	Albinea, Reggio Emilia, Emilia-Romagna, Italy
Designation	Traditional Balsamic Vinegar of Reggio Emilia PDO
Packaging	Gift box containing three varieties

2. The three varieties and ageing periods

Variety	Ageing period	Characteristics and suggested pairings
ARAGOSTA (Lobster label)	More than 12 years	The richest in acidity, with a persistent, decisive aroma. Suitable for brief cooking to enrich fillings and sauces, for marinades and to season fresh vegetables.
ARGENTO (Silver label)	Between 12 and 25 years	Intense, rich aroma with a gentle sweet tendency. Best used raw on sweet and savoury dishes; ideal with boiled meats and fish. Excellent with spicy or aged cheeses, especially Parmigiano Reggiano.
ORO EXTRAVECCHIO (Gold label)	More than 25 years	Highly aromatic, complex and rich in sensations, with a broad bouquet developed through long ageing in barrels. Best used raw with sweet and savoury dishes, fresh or cooked fruit, ice cream and spoon desserts, or enjoyed on its own.

3. Ingredients and production method

Traditional Balsamic Vinegar of Reggio Emilia PDO is made from cooked grape must and aged in wooden barrels according to the applicable production regulations. The ageing periods above follow the product descriptions published by Acetaia di Montericco.

4. Technical and storage information

Item	Information
Bottle size / total volume	The exact bottle sizes and total volume included in this specific gift set should be confirmed with the producer.
Net/gross weight and dimensions	Not specified in the supplied product information.
Storage / shelf life	Follow the product label and the producer’s instructions.

Product description

An elegant gift set celebrating Traditional Balsamic Vinegar of Reggio Emilia PDO. The three varieties offer a tasting journey through distinct ageing periods and aromatic profiles, from the decisive acidity of Aragosta to the intense balance of Argento and the complex, long-aged character of Oro Extravecchio.

Technical note: the precise contents, bottle sizes, weight, dimensions and label data should be confirmed directly with Acetaia di Montericco before use as a final commercial specification.

SCHEDA TECNICA

COFANETTO REGALO TRITTICO BALSAMICO · VERSIONE ITALIANA

Cofanetto Regalo Trittico Balsamico

Produttore: Acetaia di Montericco

Provenienza: Albinea, Reggio Emilia, Emilia-Romagna, Italia

1. Identificazione del prodotto

Caratteristica	Dettagli
Nome commerciale	Cofanetto Regalo Trittico Balsamico
Tipologia	Cofanetto regalo di Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP
Provenienza geografica	Albinea, Reggio Emilia, Emilia-Romagna, Italia
Denominazione	Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP
Confezione	Cofanetto regalo contenente tre qualità

2. Le tre qualità e i periodi di invecchiamento

Qualità	Invecchiamento	Caratteristiche e abbinamenti suggeriti
ARAGOSTA	Più di 12 anni	È il più ricco di acidità, con profumo persistente e deciso. Adatto a brevi cotture per arricchire ripieni e sughi, per marinare e condire verdure fresche.
ARGENTO	Tra 12 e 25 anni	Profumo intenso e ricco, con una garbata tendenza al dolce. Da usare a crudo su piatti dolci e salati; ideale con bolliti e pesce. Ottimo con formaggi piccanti o stagionati, in particolare il Parmigiano Reggiano.
ORO EXTRAVECCHIO	Più di 25 anni	Molto aromatico e ricco di sensazioni, con un ampio bouquet sviluppato grazie al lungo invecchiamento in botti. Da abbinare a crudo con il dolce e il salato, frutta fresca o cotta, gelato e dolci al cucchiaio; ottimo anche da solo.

3. Ingredienti e metodo di produzione

L'Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP è ottenuto da mosto cotto d'uva e invecchiato in botti di legno secondo il disciplinare di produzione applicabile. I periodi di invecchiamento riportati sopra seguono le descrizioni pubblicate da Acetaia di Montericco.

4. Informazioni tecniche e conservazione

Voce	Informazione
Formato bottiglie / volume totale	I formati esatti delle bottiglie e il volume totale inclusi in questo specifico cofanetto devono essere confermati con il produttore.
Peso netto/lordo e dimensioni	Non specificati nelle informazioni del prodotto fornite.
Conservazione / durabilità	Seguire le indicazioni riportate sull'etichetta e le istruzioni del produttore.

Descrizione del prodotto

Un elegante cofanetto regalo dedicato all'Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP. Le tre qualità offrono un percorso di degustazione attraverso differenti periodi di invecchiamento e profili aromatici: dall'acidità decisa dell'Aragosta, all'intensità equilibrata dell'Argento, fino alla complessità dell'Oro Extravecchio.

Nota tecnica: composizione esatta, formati delle bottiglie, peso, dimensioni e dati di etichettatura devono essere confermati direttamente con Acetaia di Montericco prima dell'utilizzo come scheda commerciale definitiva.