

acetaia
le

Aperle

*Ho prodotto con passione questo aceto
che dedico alla mia famiglia
perchè suo ne è il merito.*

*Lo offro a voi che ne sapete riconoscere
la tradizione e assaporare la qualità.*

Antonio Mantovani

Company Profile

In the heart of Bassa Modenese, San Felice sul Panaro, Acetaia "Le Aperte" Estate is located. Truly, the toponym reported in all legal documents of trading and inheritance, according to historical memoirs, means a place and terroir where the feeling of open and sunny space is inspired by the skyline without trees or self-sown vegetation.

The soil, so rich in clay, becomes parched especially during summer sultriness; in fact, only few forest trees can grow there.

The vine, due to its extreme rusticity, adapts very well to these pedoclimatic characteristics. Furthermore, the potassium, always present in high quantities in clayey soils, helps the synthesis of sugars.

For this reason, very sweet musts can be extracted by "Le Aperte" grapes to get a fine Balsamic Vinegar from Modena.

For some year, due by a natural bent and a great passion, the barrels with Balsamic Vinegar from Modena are in the floors of the farmhouse; 5 hectares of new vine have been planted, increasing the current production. In the "Barchessa", typical rural building of Modena's country, located near the farmhouse, in the old times was used for the storage of straw and hay, and than a laboratory was obtained for the cooking of the must and the balsamic vinegar's bottling. Estate "Le Aperte"s philosophy follows the idea of using only must produced by their own grapes.

acetaia
le
Aper^{te}





L'azienda

In provincia di Modena, nel cuore della bassa modenese, a San Felice sul Panaro si trova l'Azienda agricola denominata "Le Aperte". In realtà il toponimo, che è riportato in tutti gli atti notarili di compravendita e successione, sta ad indicare, secondo le memorie storiche, un luogo o territorio dove la sensazione d'aperto e soleggiato è ispirata da un orizzonte pressoché privo d'alberature o vegetazioni spontanee. Il suolo così ricco d'argilla, diventa, infatti, particolarmente arido durante le calure estive e poche piante ad alto fusto, infatti, riescono a vegetare in queste condizioni. La vite, per la sua estrema rusticità, si adatta invece benissimo a queste caratteristiche pedoclimatiche. Inoltre il potassio, sempre presente in altissima quantità in terreni così argillosi, favorisce la sintesi degli zuccheri. Per questo motivo, dalle uve dell'azienda "Le Aperte", si ottengono mosti particolarmente dolci e vocati alla produzione di un buon aceto balsamico di Modena.

Per la naturale predisposizione e per una gran passione, da qualche anno nei solai della casa colonica sono a dimora i vascelli dell'Aceto Balsamico di Modena e sono stati piantati cinque ettari di nuovo vigneto, che assieme a quello già esistente contribuiranno ad incrementare l'attuale produzione. Nella "Barchessa" (tipico fabbricato rurale delle campagne Modenesi) ubicata a fianco della casa colonica, una volta adibita allo stoccaggio di paglia e fieno, è stato ricavato un laboratorio per la cottura del mosto e per l'imbottigliamento del prodotto finito. L'azienda agricola "Le Aperte" si pone come regola assoluta ed imperativo indiscusso l'utilizzo del solo mosto prodotto dalle uve dell'azienda.

acetaria
Le
A
perle

LINEA CON DEDICA

DEDICA IN ROSSO

Aceto Balsamico di Modena I.G.P.

L'Aceto Balsamico di Modena IGP "Dedica in Rosso", è caratterizzato da un sapore leggero e fresco, rilascia una sensazione di acidità volatile pronunciata, al palato è percepito un gusto leggermente aggressivo.

L'Aceto Balsamico di Modena IGP "Dedica in Rosso", è il prodotto più giovane e meno affinato della nostra azienda. Ha un profumo spiccato e una buona acidità, viene utilizzato per arricchire carpacci, pinzimoni, insalate fresche.

The Balsamic Vinegar of Modena "Inscription in Red" is the youngest product of our Estate. It is distinguished by a fresh and light taste, releasing a marked volatil acidity sensation, slightly strong taste at the palate. It has a fine bouquet at the nose and a pleasant acidity and it can be combined to carpacci, oil dip, fresh salads.

250 ml

Cod. AB 02 - 12 pz. per cartone/box



acetaia
le
A
perle

ETICHETTA BIANCA

Aceto Balsamico di Modena I.G.P.

Prodotto di buona densità e gusto armonico, adatto ad usi giornalieri per condire verdure cotte e crude, insaporire carni grigliate e risotti. Bottiglie di capacità da 250 cc con elegante astuccio, corredato da tappo dosatore in vetro soffiato e sughero. Ogni confezione contiene sei astucci e sei bottiglie.

A product with a good thickness and a well-proportioned taste, suitable for a daily use to season cooked and raw vegetables and to flavour grilled meat and risotto. 250 cc bottles in an elegant case provided with a dosing cap made of blown glass and cork. Each box contains six cases and six bottles.



250 ml

Cod. AB 03 - 6 pz. per cartone/box

acetaria
le
Aperte

ETICHETTA NERA

Aceto Balsamico di Modena I.G.P.

Ottimo per le carni e sui formaggi, denso e cremoso adatto a impreziosire tantissimi piatti, desserts, o semplicemente da solo. Bottiglie di capacità da 250 cc con elegante astuccio, corredato da tappo dosatore in vetro soffiato e sughero. Ogni confezione contiene sei astucci e sei bottiglie.

Excellent with meats and cheeses, it is thick and creamy, suitable to enhance many dishes and desserts or to be tasted simply on its own. 250 cc bottles in an elegant case provided with a dosing cap made of blown glass and cork. Each box contains six cases and six bottles.



250 ml

Cod. AB 06 - 6 pz. per cartone/box

acetaria
le
Aperte

ETICHETTA ROSSA Gran Riserva

Aceto Balsamico di Modena I.G.P.

Prodotto di buona densità e gusto armonico, adatto ad usi giornalieri per condire verdure cotte e crude, insaporire carni grigliate e risotti.

Bottiglie di capacità da 250 cc con elegante astuccio, corredato da tappo dosatore in vetro soffiato e sughero. Ogni confezione contiene sei astucci e sei bottiglie.

A Balsamic Vinegar with high density, aromatic and intense fragrance, harmonious and balanced taste.

It is ideal for beef, roast meats, cheeses and desserts.



250 ml

Cod. AB 09 - 6 pz. per cartone/box

acetaria
le
Aperte



Questi Aceti Balsamici IGP sono una prima selezione di prodotti fatti con impegno e passione per far entrare nel mondo dell'Aceto Balsamico di Modena i **Gourmet appassionati del Made in Italy**. Aceto Balsamico IGP dal carattere forte ed elegante. Nasce dalla capacità ed esperienza dell'Acetaia "LE APERTE" di proporre un condimento deciso e caratteristico. La natura delle materie prime, il mosto e l'aceto sono tali da consentire di esprimere al meglio l'affinamento nelle botti di rovere. Al palato risultano dolci e vellutati, la specialità che otteniamo è una delle più apprezzate in termini di gusto e armonia.

*This range of Balsamic Vinegar IGP is a selection of products made with care and passion to introduce **Gourmet in love with Made in Italy** into the world of **Balsamic Vinegar of Modena**. Balsamic Vinegar IGP has a strong and elegant character. Acetaia "LE APERTE" experience and ability have given birth to a unique and intense condiment. Thanks to the quality of raw materials, must and vinegar give their best through refinement in oak barrels. The result is a very appreciated product, sweet and smooth, with a rich and harmonious taste.*

NON CONTENGONO: COLORANTI, ADDENSANTI, CONSERVANTI E CARAMELLI.
DO NOT CONTAIN: COLOURANTS, THICKENERS, PRESERVATIVES, CAMEL.

acetaria
le
A
perTE

LINEA CHEF

ETICHETTA VERDE

Aceto Balsamico di Modena I.G.P.

Ideale per: insalate, verdure, pinzimoni, marinare di carne o pesce.

Ideal for: salads, raw or cooked vegetables, sauces for raw meat and fish.



250 ml

Cod. AB 04 - 8 pz. per cartone/box

acetaia
le
A
perite

ETICHETTA GIALLA

Aceto Balsamico di Modena I.G.P.

Indicato per: insalatoni misti o a base di uova o tonno, pinzimoni, marinate di carne o pesce, carni bianche e rosse, pesce, formaggi, frittate di verdura.

Suitable for: mixed salads either with eggs or tuna fish, raw vegetables, sauces for raw meat or fish, white and red meat main meal, fish, soft or mature cheeses, omelettes.



250 ml

Cod. AB 07 - 8 pz. per cartone/box

acetaria
le
Aperte

ETICHETTA VIOLA

Aceto Balsamico di Modena I.G.P.

Ideale per: verdure cotte o alla griglia, salmone, pizza, risotti, carni bianche e rosse alla griglia, crostacei, caviale, pesce, formaggi, macedonie.

Ideal for: cooked or grilled vegetables, salmon, pizza, creamy risottos, grilled white or red meat, shellfish, caviar, fish, soft or mature cheeses, fruit salads.



250 ml

Cod. AB 10 - 8 pz. per cartone/box

Acetaia
le
Aperte

LINEA IL CLASSICO

12° BOTTE



Condimento lungamente affinato in botti di rovere, dal gusto particolarmente dolce ed armonico. Ottimo da assaporare con grigliate di carne, Parmigiano Reggiano, gelato alla crema.

Balsamic condiment aged into oak barrels, particularly sweet and harmonious taste. Excellent with grilled meats, Parmigiano Reggiano, ice cream.

100 ml

Cod. CO 12 - 12 pz. per cartone/box

aCetaia
le
A
perte

15° BOTTE



Condimento di grande pregio, ottenuto dal mosto del nostro vitigno più vecchio, cotto lentamente in modo tradizionale e lungamente invecchiato in botte. Eccellente per la preparazione di filetti di manzo alla griglia, paté di foie gras e fragole fresche.

Very good quality balsamic condiment, obtained from the grape must of our oldest vineyard, slowly cooked and aged into oak barrels. Excellent for the preparation of grilled filets, foie gras and fresh strawberries.

100 ml

Cod. CO 15 - 12 pz. per cartone/box

PICCOLA FARMACIA CERALACCA

Condimento Balsamico

Importante selezione della nostra Riserva per racchiudere un mosto Nobile grazie alle meravigliose uve di Lambrusco e Trebbiano che gli regalano profumi e aromi inimitabili. Spiccato Bouquet e vellutata densità per un Condimento Balsamico adatto ad ogni tipo di utilizzo. Invecchiamento tradizionale, con travasi annuali in piccole botti di diversi legni pregiati. Non contiene : coloranti, addensanti, conservanti e caramelli. Ideale per: verdure cotte o crude, alla griglia, marinate di carne o pesce, carni bianche e rosse alla griglia, pesce, formaggi, macedonie di frutta o al gelato.

Important selection of our Reserve thought to enhance a noble must obtained from our extraordinary Lambrusco and Trebbiano grapes, that give this condiment an extensive bouquet and unique perfumes. Amazing aromas and smooth body make this condiment suitable for all uses. Ageing process according to the tradition with annual passages in a series of casks of different wood types. Do not contain: colourants, thickeners, preservatives, caramel. Ideal for: raw, cooked or grilled vegetables, sauces for raw meat and fish, grilled meat (white, pork, beef), fish, soft or mature cheeses, fruit salad and ice cream.

50 ml

Cod. CPF 15 - 24 pz. per cartone/box

acetaria
le
Aperite



LINEA CREME

ESPOSITORE 24 PEZZI

CREMA n°10

CREMA n°20



Cod. CR 1 - 1 pz. per cartone/box

acetaria
le
Aperte

CREMA n° 10

Ottenuta da mosto d'uva Trebbiano, affinato in batterie di legni diversi, secondo le antiche consuetudini. Gli anni di maturazione hanno permesso di raggiungere elevata densità, i diversi legni delle botticelle hanno donato aromi e profumi di considerevole pregio. La Crema N° 10 ha un grado di acidità sempre inferiore all'Aceto Balsamico di Modena. Prodotto naturale, denso e morbido senza aggiunta di coloranti, conservanti e addensanti. Ideale per fresche insalate, aggiunto alle salse, carpaccio di pesce e per carne alla griglia.

Made from Trebbiano grape must and matured in barrels made of different types of wood, following an age-old tradition. The years of maturing give the cream the perfect consistency whilst the barrels' different types of wood impart precious aromas and flavours. Cream No. 10 is less acidic than the Balsamic Vinegar of Modena. A natural, thick and smooth product with no added colourings, preservatives or thickening agents. Ideal for fresh salads, with sauces, fish carpaccio and grilled meats.

40 ml

Cod. CR 10 - 12 pz. per cartone/box

acetaia
le
A
perle



CREMA n° 20

Ottenuta da mosto d'uva Trebbiano, affinato in batterie di legni diversi, secondo le antiche consuetudini. Gli anni di maturazione hanno permesso di raggiungere elevata densità, i diversi legni delle botticelle hanno donato aromi e profumi di considerevole pregio. La Crema N° 20 ha un grado di acidità sempre inferiore all'Aceto Balsamico di Modena. Prodotto naturale, denso e morbido spiccatamente dolce, senza aggiunta di coloranti, conservanti e addensanti. Ideale su formaggi, verdure alla griglia, gelato alla crema e vaniglia. La sua densità consente molteplici utilizzi in cucina senza riduzioni o cotture.

Made from Trebbiano grape must and matured in barrels made of different types of wood, following an age-old tradition. The years of maturing give the cream the perfect consistency whilst the barrels' different types of wood impart precious aromas and flavours. Cream No. 20 is less acidic than the Balsamic Vinegar of Modena. A natural, thick and smooth product with a typically mild flavour and no added colourings, preservatives or thickening agents. Ideal with cheese, grilled vegetables, cream and vanilla ice cream. Its consistency makes it a versatile ingredient that does not need any reduction or cooking.

40 ml

Cod. CR 20 - 12 pz. per cartone/box

acetava
le
Aperite



LINEA TERRE DI MODENA

12° BOTTE

Gusto equilibrato, decisamente invitante. Il sapore deciso dell'aceto è mitigato dall'affinamento in botte di rovere che ne dona particolare aroma ed armonia. Ottimo su gelato fragole e Parmigiano. Bottiglie di capacità da 100 cc impreziosito da elegante cofanetto, con dosatore in vetro soffiato e sughero.

Well-balanced and defi nitely inviting taste. The strong taste of vinegar is mitigated by its refinement in oak barrels which gives a special aroma and harmony. Recommended on icecream, strawberries and Parmesan cheese. 100 cc bottles embellished by an elegant gift box, with a dosing cap made of blown glass and cork.



100 ml

Cod. CO 12TM - 8 pz. per cartone/box

acetara
le
A
perle

15° BOTTE

Densità e sapore rivelano il pregio del prodotto, ottenuto da una paziente serie di passaggi in botti di legni pregiati. Va bene per qualsiasi complemento, o per le "grandi occasioni".

Bottiglie da 100 cc in elegante cofanetto, con dosatore in vetro soffiato e sughero.

Its thickness and taste reveal the value of this product which has been obtained by a patient series of decanting in fine wood barrels. It is recommended with every dish or for "special occasions". 100 cc bottles in an elegant gift box, with a dosing cap made of blown glass and cork.



100 ml

Cod. CO 15TM - 8 pz. per cartone/box

acetaria
le
Aperte

PICCOLA FARMACIA

Dai nostri antichi vigneti "Terre di Modena" provengono i mosti di questo condimento lungamente affinato in botte. Il bouquet aromatico che ne deriva è ricco, armonioso e complesso. Dolce e pieno al palato, con una equilibrata acidità finale. Ottimo in abbinamento a frutta fresca, formaggi stagionati, carni bollite.

The musts of this balsamic condiment aged in barrels for a long time, come from our ancient vineyards called "Terre di Modena". Its aromatic bouquet is very rich, harmonious and complex. Sweet and full in the mouth, with a well-balanced final acidity. Excellent with fresh fruit, cheeses and boiled meat.



50 ml

Cod. CO 15TM-FA 12 pz. per cartone/box

acetaria
le
Aperte

LINEA SIGILLO

SIGILLO 25

Condimento Balsamico "Affinato"

Presenta una densità piacevole e un sapore agrodolce equilibrato ma intenso questo condimento a base di mosto cotto invecchiato nelle tradizionali batterie di botti di legni pregiati collocate nei sottotetti dell'Acetaia Le Aperte. È passato attraverso 25 travasi nel corso del suo periodo di maturazione, acquisendo gli aromi, i colori e i profumi dei legni di Castagno, Ciliegio, Rovere, Gelso, Acacia e Frassino. Ideale per esaltare il sapore di ogni pietanza, da quelle più ricercate a quelle più semplici come il risotto, il foie gras, i salumi, il sushi, la quiche, la mousse di frutta, i formaggi, la panna cotta, il gelato di crema, le frittelle, le fragole con panna, dolci di ricotta... Ottimo anche al cucchiaino come digestivo.

A pleasant density, a delicious balance of sweet and sour flavours and an intense taste are the main characteristics of this condiment obtained from cooked autochthonous grape must aged in the traditional barrels of various types of wood placed in the attic of Acetaia "Le Aperte". During the long and careful evolution through 25 different casks, it acquires aromas, colours, perfumes from chestnut, cherry, oak, mulberry, acacia, ash. Ideal 50 ml

Cod. CBA 25 - 12 pz. per cartone/box



to complement and enhance any recipe, simple or elaborate: creamy risottos, foie gras, cold cuts, sushi, quiches, fruity mousse, cheeses, panna cotta, vanilla ice-cream, strawberries with cream, ricotta cheese desserts.... Excellent as a digestive.

acetaia
le
A
perte

SIGILLO 30

Ampolla ml 50 Ceralacca

Condimento agrodolce ottenuto da mosto cotto acetificato e invecchiato in botti di legni pregiati come vuole la tradizione; ha osservato ben 30 travasi nel corso del suo lungo periodo di maturazione, acquisendo i diversi aromi e profumi dei legni di Castagno, Ciliegio, Rovere, Gelso, Acacia e Frassino. La sua consistenza piacevolmente vellutata e il sapore ricco di contrasti lo rendono idoneo ad accompagnare piatti importanti e poco elaborati come una tartare di manzo o di tonno, carpaccio di verdure e di porcini, pesce marinato, formaggi stagionati, flan di cioccolato fondente, macedonia di frutti rossi, semifreddi, panna cotta...merita anche puro al cucchiaino come aperitivo o come digestivo.

An amazing condiment sweet and sour at the same time obtained from cooked autochthonous grape must aged with wine vinegar in a series of barrels of various precious woods, according to tradition ; during the long and slow evolution through 30 different casks, it acquires aromas, colours, perfumes from chestnut, cherry, oak, mulberry, acacia, ash. Thanks to its pleasantly smooth consistency , its extraordinary body

50 ml

Cod. CBEX 30 - 12 pz. per cartone/box

acetaria
le
Aperite



and extensive bouquet, it is an ideal complement to great recipes as well as simple dishes like raw beef or tuna tartare, vegetables or porcino mushrooms carpaccio, mature cheeses, dark chocolate mould, red fruit salad, desserts like panna cotta, ... It is great tasted in drops at the beginning or at the end of a meal.

ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA D.O.P.

12 anni - 25 anni Extravecchio



Prodotto seguendo un rigoroso disciplinare, ottenuto esclusivamente con mosti locali cotti in caldaie a cielo aperto fino a raggiungere una concentrazione del 30-50%. Dopo un periodo di decantazione hanno inizio le lunghe fasi della maturazione e dell'invecchiamento in botti di legni diversi e di capacità progressivamente inferiore (minimo 12 anni per il D.O.P. e minimo 25 anni per il D.O.P. EXTRAVECCHIO). Ciò che si ottiene è un prodotto unico, di colore bruno lucente, denso e sciropposo, dal profumo caratteristico fragrante e complesso, dal gusto pieno, vellutato, intenso e persistente. Si utilizza a gocce su frutta fresca, gelato di crema e naturalmente sul Parmigiano Reggiano.

Traditional Balsamic Vinegar of Modena is produced under control of an independent Commission before being offered to the market and made exclusively with cooked local grape must. After a period of rest begin the long stages of maturation and ageing in small barrels of various woods (minimum 12 years for the "Affinato" and minimum 25 years for the "Extravecchio"). What you get is an extraordinary product, pale shining brown, a syrupy consistency, characteristic fragrance and complex, velvety, intense and persistent taste. You use by drops on fresh fruit, ice cream and of course on the Parmigiano Reggiano.

acetaie
le
A
perle



100 ml

Cod. ABTM 12 - 1 pz. per cartone/box

acetaia
le
A
perle



100 ml

Cod. ABTM 25 - 1 pz. per cartone/box

acetaia
le
Aperte



Azienda Agricola "Le Aperte"

Via Ronchetti, n° 1931

41038 S. Felice sul Panaro (MO) Italia

Telefono e Fax +39 0535.85489

www.acetaialeaperte.it

info@acetaialeaperte.it