



VENTURINI BALDINI
RONCOLO 1888



COLLEZIONI BALSAMICHE
BALSAMIC COLLECTIONS

LA NOSTRA STORIA



La storia dell'Acetaia di Canossa è strettamente legata a quella della Tenuta Venturini Baldini, tenuta storica risalente al 1600 e locata sulle colline di Matilde di Canossa.

Presso la corte di Villa Manodori si trova una delle più grandi e antiche acetaie del territorio, l'antica acetaia della Tenuta Venturini Baldini, le cui botti risalgono al diciassettesimo secolo. Inizialmente creata per l'uso personale dei Conti e Marchesi che si sono succeduti come proprietari della tenuta, l'acetaia ha aperto la propria produzione al pubblico dal 2015, a seguito dell'acquisto della tenuta da parte della famiglia Prestia.

Oggi l'Acetaia di Canossa dispone di circa 400 botticelle, alcune risalenti al 1700, che custodiscono il patrimonio storico e gastronomico rappresentato dall'Aceto Balsamico Tradizionale ed i suoi condimenti.

La storica acetaia è anche un museo all'interno del Relais Roncolo 1888, accessibile, su prenotazione, a tutti coloro che desiderano esplorare un luogo senza tempo, immerso nella natura e nella storia delle colline Matildiche.



OUR HISTORY

The history of the Acetaia di Canossa is closely linked to the one of the Tenuta Venturini Baldini, a historic estate dating back to the 16th century and situated in the hills of Matilde di Canossa.

The courtyard of Villa Manodori of the Tenuta Venturini Baldini is home to one of the largest and oldest vinegar cellars in the area, dating back to the 17th century. Initially created for the personal use of the aristocratic families who succeeded

each other as owners of the estate, it started commercial production of balsamic vinegar following the acquisition of the estate by the Prestia family in 2015.

The historic vinegar cellar holds about 400 small barrels, some dating back to the 17th century. They preserve the historical and culinary heritage of the Aceto Balsamico Tradizionale and its balsamic condiments.

Today the historic vinegar cellar is also a museum located inside the Relais Roncolo 1888. The museum can be visited on appointment by everyone looking to explore a timeless place, immersed in the nature and history of the foot hills of the Apennine Mountains.



ACETAIA DI CANOSSA

Il Brand Acetaia di Canossa nasce proprio con l'intento di richiamare con orgoglio il forte legame che lega la produzione di aceto balsamico e degli altri tipi di aceto firmati dal brand, alla vita e alla storia della contessa Matilde di Canossa.



L'Acetaia di Canossa infatti preserva un patrimonio storico e culturale in cui oggi come allora si produce il Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP. Una tradizione che racconta una sapienza antica, di rispetto dei tempi e di pazienza, ricompensato da un prodotto ogni volta unico e inimitabile, firmato oggi dal brand Acetaia di Canossa.

Ma la nostra storia è anche una di innovazione e modernità, e proprio questi valori insieme alla nostra storia e tradizione danno origine alle collezioni balsamiche di condimenti e perle, la nostra Goccia Collection e Perla Collection, e per innovativi soluzioni gourmet per chef e ristorazione.

ACETAIA DI CANOSSA

The brand Acetaia di Canossa was born with the intention of proudly recalling the strong bond that links its balsamic vinegars and balsamic condiments to the life and history of the Countess Matilde di Canossa.

The Acetaia di Canossa is warden of a precious historical and cultural heritage: the production of the Traditional Balsamic Vinegar of Reggio Emilia DOP. It is the story of an ancient tradition, where respect for time and patience are rewarded with this unique and timeless product.



But we also take pride in being innovative and modern. Today, our collection of condiments and balsamic pearls, the Goccia Collection and the Perla Collection are the result of these values together with our history and tradition.





ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI REGGIO EMILIA DOP

L'Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia (ABTRE) è un condimento tradizionale della cucina emiliana e uno fra i prodotti più apprezzati della cucina italiana, e verrà prodotto con mosti cotti d'uve provenienti esclusivamente dalla provincia di Reggio Emilia, fermentati, acetificati ed in seguito invecchiati per almeno 12 anni fino a 25 anni, il prodotto finale è un liquido intensamente scuro di aspetto brillante e chiaro e consistenza densa, con un sapore agrodolce unico.

Un'esperienza culinaria indimenticabile che è il risultato di una pazienza, tradizione e cura della qualità.

Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia (ABTRE), or traditional balsamic vinegar, is a traditional condiment of the Emilian and one of the most appreciated products of the Italian cuisine. It is made of cooked grape musts coming exclusively from the province of Reggio Emilia, fermented, acetified and subsequently aged for at least 12 years and up to 25 years. The final product is an intensely dark liquid with a bright and clear appearance and a dense consistency, with a unique sweet and sour taste. An unforgettable culinary experience that is the result of patience, tradition and quality care.

CONTENUTO . SIZE
100 ml



ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE
DI REGGIO EMILIA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 ML
AVERAGE NUTRITIONAL VALUES FOR 100 ML
Energia / Energy 329 kcal/1395 kJ

Grassi / Fat 0 g - di cui acidi grassi saturi / of which saturates 0 g,
Carboidrati / Carbohydrate 77 g - di cui zuccheri / of which sugar 77 g,
Proteine / Protein 0 g, Sale / Salt 0,03 g.





ORO +25

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



ARAGOSTA +12

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

ARGENTO +20

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



ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE
DI REGGIO EMILIA CON SCATOLA



PURO

Essenziale ed elegante, la riserva della Acetaia di Canossa in edizione limitata è invecchiata per oltre 40 e 100 anni in preziosi botti di rovere, regalando un'armonia perfetta e caratteristiche organolettiche uniche. 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 pasticciare, e gelati.

È un vero e proprio elisir da centellinare a fine pasto.

.

Essential and elegant, this limited edition reserve of the Acetaia di Canossa has been aged for over 40 and 100 years in precious oak barrels, giving it harmonious and unique organoleptic characteristics. The slow ageing in century-old barrels characterises this condiment with its typical dark brown color and an intense sweet-sour flavour. The particular persistency of its flavour makes it the perfect elixir to round off a meal and its extraordinarily rich aroma and taste make for some astonishing and memorable marriages with a variety of cheeses, desserts and fruit. Or try some on its own in a small glass: it should be sipped like a degustif at the end of a meal.

CONTENUTO . SIZE

100 ml

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 ML . AVERAGE NUTRITIONAL VALUES FOR 100 ML

Energia / Energy 329 kcal/1395 kJ

Grassi / Fat 0 g - di cui acidi grassi saturi / of which saturates 0 g, Carboidrati / Carbohydrate 77 g - di cui zuccheri / of which sugar 77 g, Proteine / Protein 0 g, Sale / Salt 0,03 g.



PURO 40

Condimento balsamico
invecchiato almeno 40 anni.
100% mosto cotto d'uva.

*Balsamic condiment aged at least
40 years. 100% grape must.*

GOCCIA COLLECTION

Dal 1650 l'Acetaia di Canossa custodisce antichi scrigni di legno in cui riposa il mosto d'uva cotto, che diventa col tempo un Aceto Balsamico di sopraffina eleganza. Da una tradizionale ricetta Reggiana e dal desiderio di creare un condimento balsamico di altissima qualità per il ogni giorno, nasce questo prezioso condimento. La lenta maturazione, da 5 a 8 anni circa nei legni di varie essenze, caratterizza in modo particolare questo condimento dal colore e dal sapore. La nostra GOCCIA COLLECTION di 5 condimenti con gusti diversi consente un vasto impiego in cucina al fine di creare piatti di alta gastronomia.

•

Since 1650 Acetaia di Canossa has been warden of precious old wooden barrels, containing the cooked grape must on its long journey to become exquisite Balsamic Vinegar. Based on a historical recipe developed at Venturini Baldini and born from the wish to create premium balsamic condiments for every day use, this exquisite condiment is aged from 5 to 8 years in a variety of wooden barrels, resulting in an intense and unique colour and taste. Our GOCCIA COLLECTION was created with 5 distinctly flavoured condiments for use at home as well as in restaurants.

CONTENUTO . SIZE

50 ml 100 ml 250 ml



GOCCIA NERA

CONDIMENTO BALSAMICO NERO INVECCHIATO

Aged 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, caratterizza 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 traditional recipe of Venturini Baldini, this unique balsamic condiment ages for more than 8 years in a variety of wooden barrels. This long ageing process gives this condiment its beautiful dark colour and its intense sweet-sour taste. It can be used both for raw and cooked dishes, ranging from cheeses, fruit or vanilla ice cream, to beef tagliata or pumpkin soup, to salads or roasted vegetables.

COLORE . COLOUR

Nero . Black

INGREDIENTI . INGREDIENTS

*mosto cotto di uve italiane
cooked must from italian grapes*

DENSITÀ . DENSITY

1,34

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 ML
AVERAGE NUTRITIONAL VALUES FOR 100 ML

Energia / Energy 340 kcal/1444 kJ

Grassi / Fat 0 g - di cui acidi grassi saturi / of which saturates 0 g.

Carboidrati / Carbohydrate 81 g - di cui zuccheri / of which sugar 81 g. Proteine / Protein 0,9 g. Sale / Salt 0,07 g.



50 ml



100 ml



250 ml



GOCCIA ROSÉ

CONDIMENTO BALSAMICO ROSÉ INVECCHIATO

Aged rosé 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 rosé balsamic condiment made of the cooked must of Ancellotta grapes, aged for at least 5 years in ash barrels. The rosé condiment has a bright pink colour and delights with a delicate and fresh flavour. Best used for raw and cured fish or meat, seafood or vegetables.

COLORE . COLOUR

Rosa . Bright Pink

INGREDIENTI . INGREDIENTS

*mosto concentrato d'uva, aceto di vino
concentrated grape must, wine vinegar*

DENSITÀ . DENSITY

1,20

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 ML
AVERAGE NUTRITIONAL VALUES FOR 100 ML

Energia / Energy 303 kcal/1288 kj

Grassi / Fat 0 g - di cui acidi grassi saturi / of which saturates 0 g,
Carboidrati / Carbohydrate 72 g - di cui zuccheri / of which sugar
72 g. Proteine / Protein 0,7 g. Sale / Salt 0,03 g.



50 ml



100 ml



250 ml



GOCCIA BIANCA

CONDIMENTO BALSAMICO BIANCO INVECCHIATO

Aged 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. Il sapore è agrodolce, con gradevole accentuazione del tono agro. Adatto su piatti di pesce, verdure cotte e crude, insalate di frutta.

Premium white balsamic condiment made of Malvasia grape must aged for at least 5 years in white oak barrels. This white condiment has a warm amber hue and a sweet, citrus flavour. Ideal for cooked and raw vegetables, fish, fruit salads.

COLORE . COLOUR

Bianco . White

INGREDIENTI . INGREDIENTS

*mosto concentrato d'uva, aceto di vino
concentrated grape must, wine vinegar*

DENSITÀ . DENSITY

1,20

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 ML
AVERAGE NUTRITIONAL VALUES FOR 100 ML

Energia / Energy 276 kcal/1174 kJ

Grassi / Fat 0 g - di cui acidi grassi saturi / of which saturates 0 g,

Carboidrati / Carbohydrate 66 g - di cui zuccheri / of which sugar
66 g, Proteine / Protein 0 g, Sale / Salt 0,01 g.



50 ml



100 ml



250 ml



GOCCIA DI MELA

CONDIMENTO BALSAMICO INVECCHIATO ALLA MELA

Aged 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.

Sweet and dense condiment aged in oak barrels, a blend of white grape must, the juice from Fuji apples and apple vinegar. Perfect for salads, cheeses, cooked, grilled or fried vegetables, or fish and white meat.



COLORE . COLOUR

Ambrato . Amber

INGREDIENTI . INGREDIENTS

*succo di mela, mosto concentrato d'uva, aceto di mela
apple juice, concentrated grape must, apple vinegar*

DENSITÀ . DENSITY

1,20

ACIDITÀ . ACIDITY

4.5%

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 ML
AVERAGE NUTRITIONAL VALUES FOR 100 ML

Energia / Energy 276 kcal/1174 kJ

*Grassi / Fat 0 g - di cui acidi grassi saturi / of which saturates 0 g,
Carboidrati / Carbohydrate 66 g - di cui zuccheri / of which sugar
66 g, Proteine / Protein 0 g, Sale / Salt 0,01 g.*



50 ml



100 ml



250 ml



GOCCIA DI TARTUFO

CONDIMENTO BALSAMICO INVECCHIATO AL TARTUFO

Aged white truffle balsamic condiment

Un delicatissimo e ricercato condimento invecchiato, che unisce l'estratto naturale di tartufo bianco al mosto d'uva cotto. 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.

A delicate and unique condiment that combines the flavour of white truffle and cooked grape must. The result is a delicious condiment with an intense flavour and a rich perfume. Use instead of truffle flakes with risotto, soft and hard cheeses, beef tagliata, poultry, game or eggs.



COLORE . COLOUR

Nero . Black

INGREDIENTI . INGREDIENTS

*mosto cotto d'uva, aceto di vino, infuso di tartufo, aroma
cooked grape must, wine vinegar, truffle infusion, aroma*

DENSITÀ . DENSITY

1,20

ACIDITÀ . ACIDITY

5%

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 ML
AVERAGE NUTRITIONAL VALUES FOR 100 ML

Energia / Energy 276 kcal/1174 kJ

*Grassi / Fat 0 g - di cui acidi grassi saturi / of which saturates 0 g,
Carboidrati / Carbohydrate 66 g - di cui zuccheri / of which sugar
66 g, Proteine / Protein 0 g, Sale / Salt 0,01 g.*



50 ml



100 ml



250 ml

PERLE BALSAMICHE GOURMET BALSAMIC PEARLS

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” pearls, fruity with a sweet and sour taste, are perfect to enrich and decorate your favourite dishes.



CONTENUTO . SIZE

50 gr 300 gr

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 G . AVERAGE NUTRITIONAL VALUES FOR 100 G

Energia / Energy 116 kcal/494 kJ

Grassi / Fat 0 g - di cui acidi grassi saturi / of which saturates 0 g, Carboidrati / Carbohydrate 24,2 g - di cui zuccheri / of which sugar 24,2 g, Fibre alimentari / Dietary fibers 2,5 g, Proteine / Protein 0 g, Sale / Salt 0,03 g.

PERLA NERA

Black balsamic pearls



PERLA WASABI

Wasabi balsamic pearls



PERLA BIANCA

White balsamic pearls



PERLA ROSÉ

Rosé balsamic pearls



ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

Il nostro Aceto Balsamico di Modena IGP é un prodotto ottenuto dalla equilibrata unione di mosti di uve tipiche totalmente raccolte nella regione Emilia Romagna (70%) e di aceto di vino (30%).

Una breve sosta in botti di legno lo rendono particolarmente gradevole, soprattutto in abbinamento a molti cibi. Disponibile con invecchiamento di almeno 2 fino ad oltre 6 anni.

.

Our Traditional Balsamic Vinegar of Modena IGP is the result of a balanced combination of grape must from the Emilia Romagna region (70%) and wine vinegar (30%).

This balsamic vinegar ages in wooden barrels for a limited amount of time before being ready to be served with a wide range of dishes in cuisines across the world. Available with ageing of 2 years up to more than 6 years.

CONTENUTO . SIZE

250 ml 500 ml



ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

Balsamic Vinegar of Modena IGP

COLORE . COLOUR

Nero . Black

INGREDIENTI . INGREDIENTS

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

cooked grape must (70%), wine vinegar (30%)

DENSITÀ . DENSITY

1,23

ACIDITÀ . ACIDITY

6%

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 ML

AVERAGE NUTRITIONAL VALUES FOR 100 ML

Energia / Energy 178 kcal/750 kJ

Grassi / Fat 0 g - di cui acidi grassi saturi / of which saturates 0 g,

Carboidrati / Carbohydrate 39 g - di cui zuccheri / of which sugar

39 g, Proteine / Protein 0 g, Sale / Salt 0,01 g.

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.

This fresh balsamic condiment is the result of a balanced combination of wine vinegar and the must of grapes from the region of Emilia-Romagna. It ages for a short amount of time in wooden barrels, giving it its pleasantly fresh taste, and can be used for a wide variety of dishes



INVECCHIATO
ENVEJECIDO

2

ANNI
ANOS



INVECCHIATO
ENVEJECIDO

4

ANNI
ANOS



ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP INVECCHIATO

Aged Balsamic Vinegar of Modena IGP

COLORE . COLOUR

Nero . Black

INGREDIENTI . INGREDIENTS

*mosto d'uva cotto (70%), aceto di vino (30%)
cooked grape must (70%), wine vinegar (30%)*

DENSITÀ . DENSITY

1,3

ACIDITÀ . ACIDITY

6%

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 ML

AVERAGE NUTRITIONAL VALUES FOR 100 ML

Energia / Energy 306 kcal/1243 kJ

Grassi / Fat 0 g - di cui acidi grassi saturi / of which saturates 0 g,

Carboidrati / Carbohydrate 72 g - di cui zuccheri / of which sugar

72 g. Proteine / Protein 0 g, Sale / Salt 0,01 g.

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 minimo 6 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.

This aged balsamic condiment is the result of a balanced combination of wine vinegar and the must of grapes from the region of Emilia-Romagna. It ages for at least 6 years in wooden barrels, giving it a particularly delicate taste. Ideal for roast vegetables, aged cheeses, meat and fish.



GOURMET - FOODSERVICE



BULK BALSAMIC VINEGAR
5 L



PERLE
BALSAMIC PEARLS
300 G



AMPOLLA MONODOSE VETRO E PET
SINGLE-DOSE BALSAMIC VINEGAR
10 ML

BOTTICELLE E PIPETTE
WOODEN BARREL AND
GLASS PIPETTE



ACCESSORI - ACCESSORIES

50 ML



100 ML



ASTUCCI CHIUSI
CARTON BOX

ASTUCCI APERTI
CARTON BOX WITH
WINDOW



ASTUCCIO APERTO
VECCHIO

ESPOSITORI
COUNTER AND
FLOOR DISPLAY



CARTON AND WOOD
DISPLAY BOX



REGALISTICA - GIFT BOXES



TASTE BOX GOCCIA 50 ML



TASTE BOX ACETO BALSAMICO (20ML)
8, 12, 20, 25, 40 ANNI/YEARS



"REGALA UNA GOCCIA"



"GOCCIA DI CUORE"



PANETTONE



CIOCCOLATINI



VB05
1 Goccia 50 ml
1 Cucchiaino
Porcellana /
Porcelain Spoon



VB06
1 Perla 50 g
1 Cucchiaino
Porcellana /
Porcelain Spoon



VB07
2 Goccia 50 ml
1 Cucchiaino
Porcellana /
Porcelain Spoon



VB08
1 Goccia 50 ml
1 Perla 50 g
1 Cucchiaino
Porcellana /
Porcelain Spoon



VB09
2 Perla 50 g
1 Cucchiaino
Porcellana /
Porcelain Spoon



VB09B
4 Perla 50 g



VB10
2 Goccia 50 ml
1 Perla 50 g
1 Cucchiaino
Porcellana /
Porcelain Spoon



VB11
1 Goccia 50 ml
2 Perla 50 g
1 Cucchiaino
Porcellana /
Porcelain Spoon



VB12
3 Goccia 50 ml
2 Perla 50 g



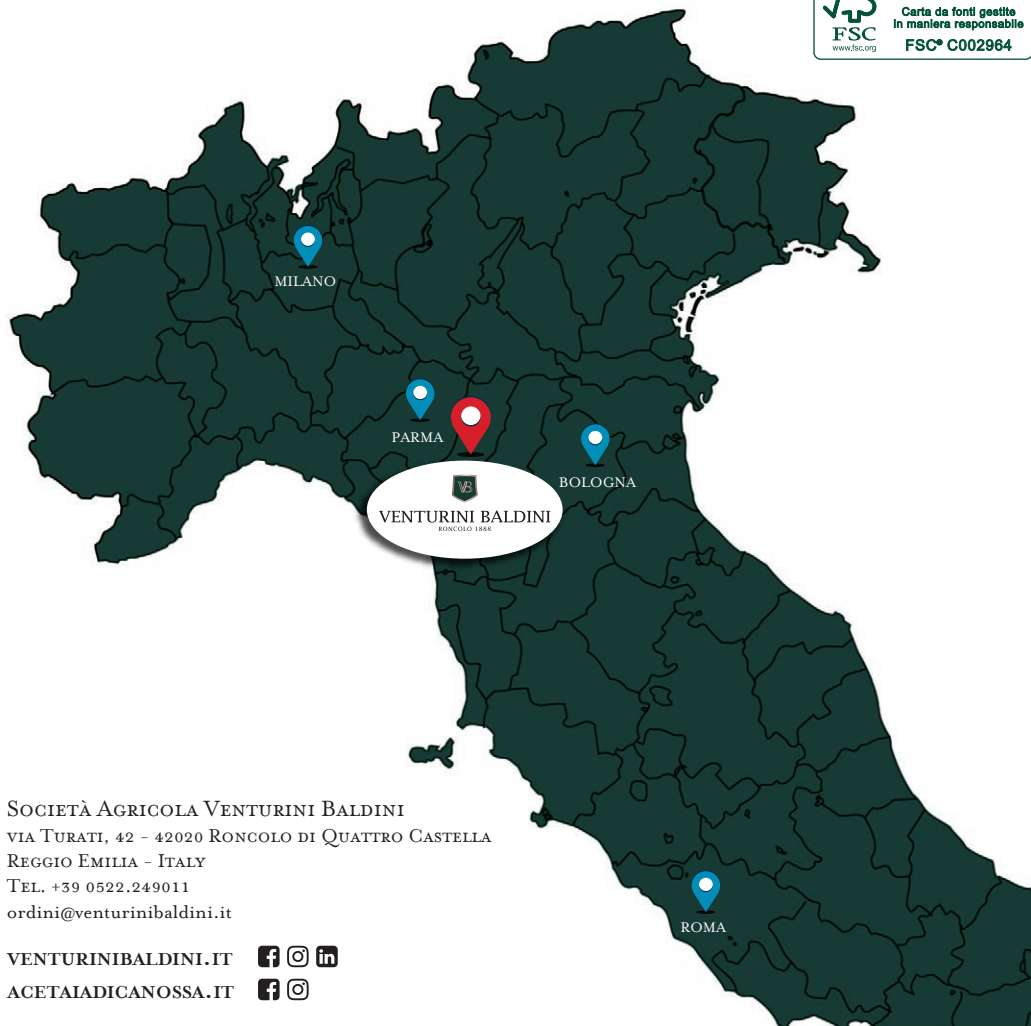
VB13
3 Goccia 50 ml
1 Perla 50 g
1 Cucchiaino
Porcellana /
Porcelain Spoon



VB14
5 Goccia 50 ml
2 Perla 50 g



MISTO
Carta de fonti gestite
in maniera responsabile
FSC® C002964



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

VENTURINIBALDINI.IT
ACETAIAIDICANOSSA.IT

