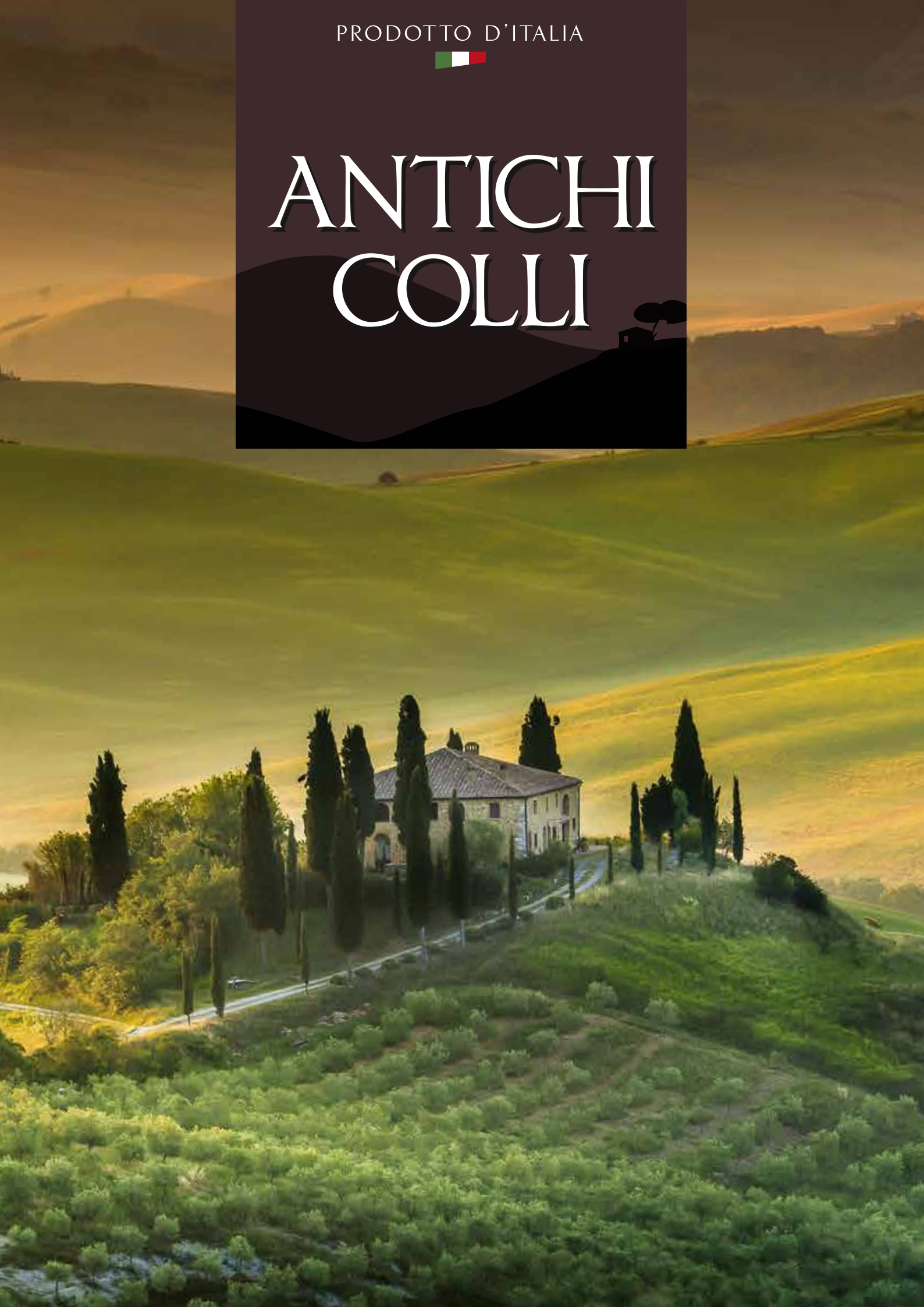


PRODOTTO D'ITALIA



ANTICHI COLLI





TUTTO IL PRESTIGIO E
LA GENUINITÀ DELL'
autentico ACETO
balsamico DI MODENA IGP



■ ■ Azienda familiare ancorata nel cuore del territorio modenese, ANTICHI COLLI narra della terra italiana, delle sue radici, dell'armonia tra l'uomo e la natura che offre i suoi frutti più preziosi. Proponendo ai propri consumatori un viaggio attraverso il gusto evocatore della cucina italiana, ANTICHI COLLI offre una ricchezza aromatica e armoniosa, dall'equilibrio classico e perfetto. Un autentico gioiello, espressione dell'arte di vivere di questa terra baciata dal sole. Prodotto caratteristico e tipico, l'Aceto Balsamico di Modena IGP ANTICHI COLLI apre le porte a combinazioni classiche ed audaci.

🇬🇧 A family-owned company, deeply-rooted in the land that produced this exceptional condiment, ANTICHI COLLI is redolent with the Italian landscape, its roots and the harmony between man and nature contained in its most precious fruits, taking its consumers on a journey into the evocative realm of Italian food.

ANTICHI COLLI is richly aromatic and velvet smooth, with a classic, perfect equilibrium. An authentic gem, expressing the art of living in this sun-kissed land. This typical product can be used to produce many classic and innovative combinations.

■ ■ Maison familiale ancrée au cœur du terroir qui a vu naître ce vinaigre exceptionnel, ANTICHI COLLI fait parler la terre italienne, les racines, l'harmonie entre l'homme et la nature qui lui offre ses plus beaux produits. ANTICHI COLLI offre aux consommateurs une part d'imaginaire au travers d'un goût évocateur de la cuisine italienne.

Véritable fleuron de cet art de vivre ensoleillé, ANTICHI COLLI offre une richesse aromatique, harmonieuse à l'équilibre classique et parfait. Le vinaigre balsamique de Modène ANTICHI COLLI réaffirme l'exception des goûts qu'il peut offrir et surtout la richesse de ses modes d'utilisation.

PER UN'esperienza
sensoriale, SCOPRITE I
segreti DI ANTICHI COLLI



■ ■ L'Aceto Balsamico di Modena IGP ha origine in Emilia Romagna e più precisamente nelle provincie di Modena e Reggio Emilia.

Ed è proprio tra gli incantevoli paesaggi di queste colline verdeggianti che la famiglia Bavieri ha reso sublime l'arte di questo aceto per generazioni. ANTICHI COLLI si distingue come produttore ancorato alla tradizione grazie ai suoi prodotti genuini e certificati, per garantire ai migliori intenditori gli autentici sapori italiani.

Conosciuto internazionalmente, l'Aceto Balsamico di Modena IGP è un assemblaggio di aceto di vino e mosto d'uva. Il mosto è ottenuto esclusivamente da sette vitigni italiani indicati nel disciplinare (Lambrusco, Sangiovese, Trebbiano, Albana, Ancellotta, Fortana e Montuni). Preservato dalla Indicazione Geografica Protetta, l'aceto deve essere affinato per almeno due mesi in botti di legno pregiato per il prodotto "affinato", oppure per almeno tre anni per il prodotto definito "Invecchiato". Prima di essere imbottigliato, l'aceto è analizzato dall'organismo di controllo CSQA che ne certifica l'originalità.

🇬🇧 Balsamic vinegar originates in Emilia Romagna and, more specifically, in the provinces of Modena and Reggio Emilia.

It is in the enchanting setting of these green hills that the Bavieri has rendered the art of this special vinegar sublime over the generations. ANTICHI COLLI stands out as a producer in the real local tradition; its products are genuine and certified to delight connoisseurs with authentic Italian flavours. Known the world over, balsamic vinegar is a mix of wine vinegar and grape must. The must is obtained from seven Italian grape varieties (Lambrusco, Sangiovese, Trebbiano, Albana, Ancellotta, Fortana and Montuni). Safeguarded by Protected Geographical Indication status, "mature" balsamic vinegar has been aged for at least two months in wooden casks while "aged" vinegar has been matured for at least three years.

Before being bottled, the vinegar is analysed by Italian certification body CSQA, which verifies its authenticity.

■ ■ L'origine du vinaigre balsamique se situe exclusivement dans la très prospère Emilie Romagne, située au nord-est de l'Italie, plus précisément dans 2 provinces de cette région : Modena et Reggio Emilia. C'est dans ces paysages mythiques de collines verdoyantes que la famille Bavieri a sublimé l'art de ce vinaigre pendant des générations. ANTICHI COLLI s'affirme comme le vinaigrier ancré dans la tradition avec des produits authentiques et certifiés pour offrir aux gourmets les véritables saveurs italiennes.

Connu internationalement le vinaigre balsamique de Modène est un assemblage de vinaigre de vin et de moût de raisin concentré cru ou cuit, raisin pouvant provenir de 7 cépages typiquement italiens (Lambrusco, Sangiovese, Trebbiano, Albana, Ancellato, Fornata et Montuni). Préservé par une Indication Géographique Protégée, il nécessite un vieillissement minimal de deux mois. Avant d'être conditionné, il est analysé par l'organisme de certification italien (CSQA) qui valide cette IGP.

*La qualità d'un vinaigre balsamico di Modène tient en deux mots :
assemblage et vieillissement.*

SEI *declinazioni*
PER L'ACETO *balsamico*
DI MODENA IGP ANTICHI COLLI



AROMA & *freschezza*

Aroma e Freschezza sono le caratteristiche essenziali del prodotto giovane. Ideale per l'utilizzo quotidiano nelle vinaigrette.

.....
This fresh young product is perfect for daily use or in vinaigrettes.

.....
Arôme et Fraîcheur sont les caractéristiques essentielles de ce produit jeune. Idéal pour usage quotidien, en vinaigrette.



Contenuto di mosto:
Grape must quantity:
Quantité Moût de raisin :

20%

Esiste in / Exist in / Existe en :
250 ml, 50 cl, 1L



EQUILIBRIO & *sapore*

Equilibrio e sapore: il giusto equilibrio delle sensazioni agro e dolce permette di apprezzare il sapore nella sua totalità. Ideale per l'utilizzo quotidiano su verdure grigliate e al vapore, sushi e sashimi.

.....
This product provides the ideal balance of freshness and sweetness so its typical flavour can be enjoyed to the max. Perfect for daily use on grilled or steamed vegetables and sushi or sashimi.

.....
Le juste équilibre des sensations acides et sucrées, qui permet d'apprécier le goût dans sa totalité. Idéal pour usage quotidien : légumes grillés et vapeur, sushi et sashimi.



Contenuto di mosto:
Grape must quantity:
Quantité Moût de raisin :

40%

Esiste in / Exist in / Existe en :
250 ml, 50 cl, 1L

E' la quantità di mosto d'uva e l'invecchiamento che contraddistinguono le diverse qualità.

The quantity of grape must and the ageing of the product are the qualities that set this vinegar apart.

C'est la quantité de moût de raisin présent dans chaque vinaigre qui crée les différentes saveurs.



INTENSITA' & gusto



Intensità e gusto: il corpo e l'aroma intenso sono in armonia con la sensazione vellutata apportata dal mosto d'uva. Si abbina perfettamente alle carni bianche e rosse ed al salmone. E' anche indicato nelle salse calde e per esaltare il gusto delle verdure crude e cotte.

Sweetness and intensity are the main characteristics of this product. It is a delicious combination of intense flavour and velvety grape must. The perfect accompaniment for meat, salmon and chicken. It is also excellent in hot sauces and for livening up raw and cooked vegetables.

Son corps et son arôme intense sont en harmonie avec la sensation veloutée qu'apporte le moût de raisin. En accord parfait avec les viandes, le saumon, le poulet. Idéal également dans les sauces chaudes, et pour accentuer les goûts sur les légumes frais et cuits.

Contenuto di mosto:
Grape must quantity:
Quantité Moût de raisin :

55%

Esiste in / Exist in / Existe en :
250 ml, 50 cl, 1L



ARMONIA & dolcezza



INVECCHIATO

Armonia e dolcezza: la perfetta combinazione delle caratteristiche organolettiche che esalta la sensazione di dolcezza. Ideale l'utilizzo con formaggi, le omelette, il risotto ed il tonno fresco. Invecchiato 3 anni in botti di legno pregiato

Harmony and softness: a perfect combination that brings out the sweetness of the vinegar. Perfect with cheeses, omelettes, risottos or fresh tuna. Aged for 3 years in fine wood barrels

La parfaite combinaison des caractéristiques organoleptiques exaltent la sensation de douceur. Idéal avec des fromages, omelettes, risottos, thon frais. Le vinaigre balsamique (appelé « invecchiato ») est vieilli 3 ans en fût de chêne.

Contenuto di mosto:
Grape must quantity:
Quantité Moût de raisin :

60%

Esiste in / Exist in / Existe en :
250 ml



Essenza

Contenuto
di mosto:
Grape must
quantity:
Quantité
Moût de raisin :

70%

Contiene più del 70% di mosto d'uva cotto, senza l'utilizzo di caramello.
Invecchiato diversi anni all'interno di piccole botti di rovere,
è caratterizzato da una eccezionale armonia e dolcezza.

Gli aromi terziari derivanti dal lungo invecchiamento in legno ne imprezioscono il bouquet
aromatico, la complessità e la struttura.

Profumi speziati e tostati caratterizzano le note olfattive di questo prodotto, mentre al gusto
spiccano l'elevata morbidezza e complessità.

Un'elevata densità, che tende al cremoso, ne caratterizza l'aspetto visivo.

Con un colore bruno intenso, quasi nero, conferito dal mosto cotto e dal lungo invecchiamento
in barrique, l'ABM Invecchiato Essenza si colloca nella categoria dei prodotti top di gamma

.....

It contains more than 70% of cooked grape must, without using caramel.
Aged several years inside precious wooden barrels, it is characterized by an extraordinary
harmony and sweetness.

The tertiary aromas given by the long ageing create its particular aromatic bouquet, its
complexity and its full-body.

Spicy and toasted flavours characterizes the olfactory notes of this product, while at taste it is
soft and complex.

An high density, almost creamy, characterizes the visual feature.

With a dark brown colour, almost black, given by the cooked grape must and by the long ageing
in barriques, the Essenza Balsamic Vinegar of Modena Invecchiato can enter in
the category of the top quality balsamic vinegars

.....

Il contient plus de 70% de moût de raisin cuit, sans utiliser de caramel. Vieilli plusieurs années dans
des fûts en bois précieux, il se caractérise par une extraordinaire harmonie et douceur.
Les arômes tertiaires donnés par le long vieillissement créent son bouquet aromatique particulier,
sa complexité et son corps corsé.

Les arômes épicés et grillés caractérisent les notes olfactives de ce produit, tandis que son goût
est doux et complexe.

Une haute densité, presque crémeuse, caractérise le visuel.

De couleur brun foncé, presque noir, donné par le moût de raisin cuit et par le long vieillissement
en barrique, le vinaigre balsamique Essenza de Modena Invecchiato peut entrer dans
la catégorie des vinaigres balsamiques de première qualité



Quintessenza

Contenuto
di mosto:
Grape must
quantity:
Quantité
Moût de raisin :

80%

Contiene più dell'80% di mosto d'uva cotto, senza l'utilizzo di caramello.

Invecchiato per diversi anni all'interno di piccole botti di rovere, questo prodotto rappresenta il top di gamma della produzione di Aceto Balsamico di Modena Antichi Colli.

Il lungo invecchiamento, e il metodo di produzione tradizionale, gli conferiscono l'eccezionale densità e complessità e la straordinaria armonia tra dolcezza e acidità.

La particolare nota caramellata e speziata del mosto cotto selezionato per questo prodotto, unita ai sentori e ai profumi sprigionati dal legno nel lungo periodo, creano un aceto balsamico unico nelle sue caratteristiche organolettiche e sensoriali.

Con un colore nero intenso conferito dal mosto cotto e dagli anni di invecchiamento in barrique, fine, con decisi aromi terziari, dolce, morbido ed equilibrato.

It contains more than 80% of cooked grape must, without using caramel.

Aged several years inside precious wooden barrels, this product represents the top of the range of the Antichi Colli balsamic vinegar of Modena production.

The long ageing, and the traditional production method, are able to give to this product the extraordinary density and complexity and the special harmony between sweetness and freshness.

The particular caramelized and spicy features of the selectionned cooked grape must used for this product, together with the scents and flavours given by the wood during this long period, they create a balsamic vinegar that is unique for its own organoleptical and sensorial characteristics.

Intense black at colour, thanks to the cooked grape must used and thanks to the long ageing in barriques, fine, with strong tertiary aromas, sweet, soft and equilibrated.

Ideal for accompanying signature dishes from renowned chefs.

Il contient plus de 80% de moût de raisin cuit, sans utiliser de caramel.

Vieilli plusieurs années dans des fûts en bois précieux, ce produit représente le haut de gamme du vinaigre balsamique Antichi Colli de la production de Modène.

Le long vieillissement et la méthode de production traditionnelle peuvent donner à ce produit l'extraordinaire densité et complexité et l'harmonie particulière entre douceur et fraîcheur.

Les caractéristiques caramélisées et épicées du moût de raisin cuit sélectionné utilisé pour ce produit, ainsi que les odeurs et les arômes conférés par le bois au cours de cette longue période, créent un vinaigre balsamique unique pour ses caractéristiques organoleptiques et sensorielles propres.

Noir intense à la couleur, grâce au moût de raisin cuit utilisé et au long vieillissement en barriques, fin, avec de puissants arômes tertiaires, doux et équilibré.

Idéal pour accompagner les plats de signature de chefs renommés.



Balsamico Bio



Balsamico prodotto con aceti e mosti ottenuti da uve coltivate in vigneti fertilizzati secondo natura e difesi senza l'utilizzo di prodotti nocivi. E' proposto ai consumatori consapevoli dei benefici salutari ottenuti consumando alimenti che rispettano le regole previste per i prodotti biologici.

.....
Balsamic vinegar produced with vinegar and must obtained from grapes cultivated in vineyards that have been fertilized naturally and without the use of harmful chemical products. It is offered to those consumers who are aware of the health benefits which are obtained by following the rules for the production of organic products.

.....
Ce vinaigre balsamique est produit à partir de vinaigre et de moût de raisin provenant de vignobles naturellement fertilisés et non traités. Il conviendra aux consommateurs amateurs de produits conformes aux normes de fabrications biologiques et convaincus de leur bienfait sur la santé.

Contenuto di mosto:
Grape must quantity:
Quantité Moût de raisin :

40%

Esiste in / Exist in / Existe en :
250 ml,

Condimento Bianco con "Aceto Balsamico Di Modena IGP"



E' ottenuto da selezionati aceti di vini bianchi e da mosto d'uva. La sua limitata acidità e la sua delicatezza ne consigliano l'utilizzo su tutte le verdure fresche, pesci lessati e piatti leggeri.

.....
It is obtained from selected white wine vinegars and from grape must. Its moderate acidity and its delicacy makes it suitable with all kinds of fresh vegetables, fish and light dishes.

.....
Il est obtenu à partir de vinaigres de vin blanc sélectionnés et de moût de raisin. Son acidité modérée et sa délicatesse l'associent avec tous les types de légumes, poissons et plats légers.

Contenuto di mosto:
Grape must quantity:
Quantité Moût de raisin :

30%

Esiste in / Exist in / Existe en :
500 ml

Assortimento DI OTTO CREME balsamiche



Classic 250 ml - 500 ml :
Ideale su insalate e grigliate
Perfect on salads, grilled
meats or French fries
Parfait sur des salades,
viandes grillées ou frites.



Condiment Blanc 250 ml :
Ideale su carni bianche e pesce
Perfect on white meat and fish
Idéal avec de la viande blanche
et poisson



Truffe 250 ml :
Ideale su formaggi stagionati,
soufflé di riso e pane all'olio
Perfect with ripened cheeses, rice
soufflé and roasted bread with olive oil.
Idéal sur fromages, riz soufflé, pain grillé
avec huile d'olive.



Fruits des bois 250 ml :
Ideale su macedonie di
frutta e dessert
Perfect on fruit salad and dessert.
Idéal dans une salade de fruit
et des desserts.



Figue 250 ml :
Ideale su formaggi e carni rosse
Perfect on fresh cheeses and red meat
Idéal sur du fromage frais et
de la viande rouge

Grazie alla sua elevata densità è ideale per decorare i piatti della cucina innovatrice stimolando l'inventiva dello chef. Il suo sapore evoca fedelmente quello dell'aceto balsamico originale e consente molteplici abbinamenti gastronomici.

Its thickness makes it perfect for decorating the most innovative dishes, and it will stimulate any chef's creativity. Its flavour faithfully recalls that of traditional balsamic vinegar, and it allows many gastronomic combinations.

Sa densité est parfaite pour décorer les plats les plus sophistiqués et pour encourager la fantaisie du chef. Son arôme rappelle celui du vinaigre balsamique traditionnel, et il se prête à une multitude d'accords gastronomiques.

Le perle balsamiche



Le perle balsamiche "Antichi Colli" riflettono un prodotto premium dalla massima raffinatezza e possono essere utilizzate sia con finalità decorative sia per gustare l'esplosione di sapore che si crea nel palato. Sono ideali con il foie gras, le ostriche, le tartine, il salmone ed il pesce affumicato, le insalate gourmet ed i formaggi di alta gamma.

Balsamic pearls are a most refined and premium product, that can be used both for decoration and also for eating, with an explosion of taste in your mouth. We suggest putting them on: Foie gras, oysters, canapes, sliced salmon, smoked fish, gourmet salads, premium cheeses...

Les perles balsamiques sont un produit raffiné et haut de gamme pouvant être utilisé à la fois pour la décoration et la dégustation, avec une explosion de goût dans la bouche. Nous suggérons de les utiliser avec : Foie gras, huîtres, canapés, tranches de saumon, poisson fumé, salades gourmandes, fromages de qualité...

IL *Principe* DEGLI ACETI *balsamici* ANTICHI COLLI:



Aceto balsamico Tradizionale di Modena DOP



L'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP è elaborato esclusivamente dal mosto di uve Trebbiano ed è invecchiato nel tempo in botti di diverse essenze: gelso, frassino, ciliegio, castagno e rovere. Esistono due tipologie: invecchiato 12 anni e invecchiato 25 anni. Questo nettare è unico in termini di struttura e gusto (denso, molto aromatico). La sua esclusività lo rende un prodotto d'eccezione, per veri intenditori.

.....

Traditional Balsamic Vinegar of Modena is made from Trebbiano grape must and it is aged in fine wooden casks made from mulberry, ash, cherry wood, chestnut and oak. This vinegar is aged for 12 years or 25 years.
An exclusive product for real gourmets.

Aged for 12 or 25 years

This exquisite condiment has a distinctive structure and flavour (dense, highly aromatic). Its exclusive nature makes it an exceptional product, for real connoisseurs.

.....

L'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena : véritable élixir pour les connaisseurs, ce produit haut de gamme est élaboré exclusivement à partir de moût de raisin cépage Trebbiano, il vieillit au fil des années successivement en fût de différentes essences de bois (châtaigniers, merisiers, frênes...).

Il existe en 12 ans d'âge et en 25 ans d'âge.

Ce nectar est très caractéristique en termes de texture et de goût (siropeux, très aromatique). Sa rareté en fait un produit exceptionnel pour amateurs éclairés.

Contenuto di mosto:
Grape must quantity:
Quantité Moût de raisin :

100%

Saluti gustosi



PRODOTTO D'ITALIA



ANTICHI
COLLI





PRODOTTO D'ITALIA



ANTICHI COLLI

Antichi Colli S.r.l. - Via Rio dei Gamberi n. 3/A
41051 Castelnuovo Rangone - Modena - Italia
Tel. +39 059 538035 | Fax +39 059 5331332
www.antichicolli.it / info@antichicolli.it

