

**Acetaia REALE**  
**バルサミコ酢5年熟成**  
**[BLACK][ROSE][BIANCO]**  
**のご案内**



MEISTERWERK

# LEONARDI社の日本未入荷ブランド 国内初登場

良質なバルサミコ酢作りに適した気候のモデナの地で、4代続く老舗「レオナルディ」社の日本未入荷ブランド“Acetaia Reale(アチェタイア・レアーレ)”から、5年間かけてオーク樽の中で熟成させた葡萄の芳醇な香りと程よい酸味、上品な甘みが調和した3種のバルサミコ酢を、世界に先駆けギフトに適した「ハート型のボトル」と、業務用にも使える「250mlサイズのボトル」に入れて販売を開始致しました。

尚、[ROSE]と[BIANCO]は、世界中で当社しか取り扱っていない別注品です。



エミリア・ロマーナ州モデナ県にある10ha(東京ドーム約2個分)の広さをもつ自家農園とその中心に位置する自社製造工場



[BLACK]



料理王国“料理100選”  
2019年度入賞

[ROSE]



[BIANCO]



LEONARDI社は、バルサミコ酢の原料となる葡萄を自家農園で栽培し、手摘みで収穫した最高品質の葡萄を丹念に煮詰め、熟練の職人が手作業で熟成作業を繰り返す伝統的な製法を続けており、こうした秘伝の製法から生み出されたバルサミコ酢は唯一無二の味わいです。

# REALEバルサミコ酢“5年熟成” 基本情報

5年熟成のバルサミコ酢は本場イタリアにおいてもハイエンドな製品という位置づけであり、スーパーなどで売られている一般的なバルサミコ酢とは一線を画す品質と美味しさです。

12年熟成などの古いバルサミコ酢のような濃厚さがなく、温かい料理にも冷たい料理にもそのまま直接かけて使うことができる、普段使いに最も適したバルサミコ酢です。

[BIANCO] フルーティーな味わいの中に甘いバニラ風味が香る仕上がりの白

[ROSE] 白葡萄と赤葡萄の絶妙なブレンドが織り成す自然な薔薇色が華憐なロゼ

[BLACK] ワインビネガーを使わず葡萄だけで熟成発酵させた甘味と酸味が絶妙な黒

商品名称	REALEハート型バルサミコ酢5年熟成(50ml) REALEバルサミコ酢5年熟成(250ml)
原産地・内容量	イタリア(モデナ)・50ml (63g) / 250ml(270g)
希望小売価格	2,980円(税込)
製造元	Azienda Agricola Leonardi Giovanni
原材料(黒)	ランブルスコ(赤)、トレッビアーノ(白)
原材料(ロゼ)	アンチェッロッタ(赤)、トレッビアーノ(白)、白ワインビネガー
原材料(白)	トレッビアーノ(白)、白ワインビネガー



LEONARDI(Azienda Agricola Leonardi Giovanni)社について  
1871年からモデナでバルサミコ酢を製造している老舗メーカーです。現在“アチェタイア・レオナルディ”、“アチェタイア・レアル”、“カサノヴァ・ポテッジ”の3つのトップブランドを有しております。尚、同社は、イタリア農業省によって認定された食品安全性に対する認証機関“BRC-IFS”より製品の品質と管理の安全性を認証されております。



# REALEバルサミコ酢“5年熟成” 製造工程

LEONARDI社では、バルサミコ酢の製造工程において一切外部業者を使わず、全て自社施設内で製造を行っております。また原料についても、自家農園で収穫された葡萄のみを使い、熟成から瓶詰めまでのすべての工程を、厳格な管理のもと、全て自社施設内で行っているため、外部業者による混入も起こり得ません。また、着色料や保存料なども一切使用せず、伝統的製法を順守し続けています。



## [BLACK] 製造工程

葡萄を軽く搾る(収穫から2時間以内)

種・皮・葉を100%グレープジュースから除去

80℃で最低20時間調理し自然濃縮させる

オークの木樽の中で発酵させる

濾過し、樽を移し替えて更に5年間熟成させる  
(季節毎に味をチェック)

最終ボトル詰めとラベル貼り、梱包

## [BIANCO / ROSE] 製造工程

[白]トレッビアーノの100%グレープジュースを濃縮  
[ROSE]トレッビアーノとアンチェットタを混合  
した100%グレープジュースを濃縮

自家製の白ワインビネガーを混合した後、濾過する

オークの木樽の中で発酵させる

濾過し、樽を移し替えて更に5年間熟成させる  
(季節毎に味をチェック)

最終ボトル詰めとラベル貼り、梱包

※ グレープジュースとは、葡萄を破碎圧搾してできた果汁のことで、これを煮詰め糖度を凝縮(糖度を高め)させたものをモストコットという

※ 白ワインビネガーとは、搾汁した白葡萄の果実にワイン酵母を加えアルコール発酵させた後、酢酸菌を加え樽内の空気に触れさせながら発酵させたもので、酢種としてバルサミコ酢[ROSE]やバルサミコ酢[BIANCO]に加えられる

LEONARDI社は、ランブルスコとトレッビアーノのグレープマストを銅の大釜で調理したり、酢を特別な木樽で熟成させるなどの伝統的な製造方法にこだわり、これを順守し続けることで、完璧にバランスの取れたバルサミコ酢を製造し続けています。