



---

COMPAGNIA DEL MONTALE®  
*Gli antichi sapori di Modena*

*Aceto Balsamico Tradizionale Di Modena D.O.P.*  
*Aceto Balsamico Di Modena I.G.P.*

*Traditional Balsamic Vinegar of Modena P.D.O.*  
*Balsamic Vinegar of Modena P.G.I.*

Modena è la provincia con cui

**Compagnia Del Montale** da sempre si identifica per dar vita a prodotti di alta qualità: l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP e l'Aceto Balsamico di Modena IGP.

Conservare i valori del passato, implementarli, migliorarli con un occhio attento alle esigenze dei nostri giorni rimane e rimarrà un'importante prerogativa aziendale. Il risultato finale è una mirabile sintesi di qualità e ricercatezza che fa sentire il consumatore appagato. In questo modo i nostri prodotti soddisfano da sempre i clienti più esigenti e dall'innata passione per le cose buone.

*Modena is the province **Compagnia Del Montale** has always been identifying with to create high quality products: the Traditional Balsamic Vinegar of Modena PDO (Protected Designation of Origin) and the Balsamic Vinegar of Modena PGI (Protected Geographical Indication). To preserve the values of the past, to implement and improve them still caring for our current needs, is and will be an important company quality. The final result is a marvellous merging of quality and refinement for the customer full satisfaction. In this way, our products have always been satisfying the most demanding customers with an innate passion for good things.*

*T*radizione e cultura

*T*radition and culture

# D.O.P.



Dalle colline assolate, dalle migliori uve modenesi. Il resto è tempo, passione, cura, attenzione e ricerca.

Così nasce l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP Compagnia Del Montale. Prima di arrivare sul mercato, l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena riposa in piccole botti fatte di diversi tipi di legno e successivamente valutato dalla Commissione di degustatori certificati.

Dopo avere superato un esame rigoroso, viene imbottigliato e contrassegnato con la D.O.P. Il giudizio degli assaggiatori viene espresso con un punteggio, necessario per classificare l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena Affinato invecchiato almeno 12 anni o Extravecchio invecchiato almeno 25 anni, unici due tipi riconosciuti.

Il contenitore in cui è confezionato deve essere unico nella forma e nella capacità: bottiglia Giugiaro.

## Abbinamenti

La sua ricchezza di profumi e sapori lo rende capace di soddisfare i più svariati, curiosi e difficili matrimoni.

## Ingredienti

Mosto cotto a fuoco diretto a vasso aperto di uve tipiche modenesi, tempo.

## Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP

### *Traditional Balsamic Vinegar of Modena PDO (Protected Designation of Origin)*

*From sunny hills, from the best grapes in the Modena area. Then, it's time, passion, care, attention and research.*

*This is how the Traditional Balsamic Vinegar of Modena PDO Compagnia Del Montale is created.*

*Before reaching the market, the Traditional Balsamic Vinegar of Modena ages in small barrels made up of different types of wood, then it is evaluated by the Commission of certified tasters.*

*After passing a strict test, it is bottled and marked as PDO. The tasters express their evaluation through scores, necessary to classify the Traditional Balsamic Vinegar of Modena as Refined and aged at least 12 years or Very old and aged at least 25 years; these are the only two acknowledged types. Its container must be unique as for shape and capacity: Giugiaro bottle.*

## Matchings

*Its rich flavour and taste make it able to satisfy the most variable, curious and difficult matchings.*

## Ingredients

*Must cooked on direct fire in open pots, from typical grapes of the Modena area, time.*



Bottiglia 100 ml	Bottle 100 ml	3,5 fl oz
Servire a 18 °C	Serve at 18 °C	
Acidità minima: 4,5 gr per 100 ml	Min. acidity: 4.5 g/100 ml	



COMPAGNIA DEL MONTALE®

# Vigna Oro



Dai vigneti storicamente legati alla fascia pedemontana modenese, racchiusa tra i fiumi Panaro e Secchia, in un saliscendi di dolci colline, ha origine il Vigna Oro Aceto Balsamico di Modena IGP invecchiato per circa 10 anni in botti di ciliegio e rovere. È corposo, rotondo e importante. Figlio diretto del Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP.

## Abbinamenti

La sua nobiltà ha la capacità di conquistare e coinvolgere la fantasia dello Chef, creando una intima complicità. È un eccellente e versatile compagno della tavola per la sua capacità di esaltare i sapori di ogni piatto: formaggio o carne, antipasto o frutta, verdure o dolce. Si accompagna meravigliosamente a tutte le culture culinarie. Il miglior compagno di viaggio tra i sapori.

## Ingredienti

Mosto cotto di uve della provincia di Modena con certificato di provenienza, aceto di vino.

Aceto Balsamico di Modena IGP  
"Invecchiato"

*Balsamic Vinegar of Modena PGI  
"Aged"*

*The Balsamic Vinegar of Modena PGI Vigna Oro, aged for about 10 years in oak and cherry barrels originates from the vineyards in the Modena piedmont area, between the Panaro and Secchia rivers, in up and down hills. It is rich, mellow and important. Direct child of the the Traditional Balsamic Vinegar of Modena PDO.*

## Matchings

*Its nobility can conquer and rouse the imagination of the Chef creating an intimate complicity. It is an excellent and versatile companion of the table as it can enhance the tastes of every dish: cheese or meat, appetizer or fruit, vegetables or dessert. It wonderfully meets every cuisine culture. The best companion for your travel through tastes.*

## Ingredients

*Cooked must from the grapes of Modena province with origin certificate, wine vinegar.*



**SENZA ADDITIVI  
NÉ COLORANTI.  
COMPLETAMENTE  
NATURALE.**

**WITHOUT ADDITIVES  
OR COLOURING  
AGENTS.  
COMPLETELY NATURAL.**

Bottiglia 250 ml

Bottle 250 ml 8,5 fl oz

Bottiglia 100 ml  
(condimento)

Bottle 100ml 3,5 fl oz  
(condiment)

Servire a 18 °C

Serve at 18 °C

Acidità minima: 6%

Min. acidity: 6%



*Gli antichi sapori di Modena*

# Vigna Argento



Modena è il cuore della modeneseità dal punto di vista geografico e storico. Ma è in provincia che si valorizzano le tradizioni e la cultura, circondati da uno splendido paesaggio collinare. È nei villaggi agresti che si trovano le tenute storiche che si occupano di viticoltura, è da innamorati di questa terra che diamo vita ai prodotti tipici e autentici come il Vigna Argento, Aceto Balsamico di Modena IGP Invecchiato circa 7 anni, frutto di una tradizione agricola centenaria. È prodotto in modo naturale, metodo che richiede tempo e pazienza, per dar vita ad un'aceto intenso e molto piacevole per la sua ricchezza e morbidezza al palato.

## Abbinamenti

Tocco finale nella preparazione di piatti golosi, piacevole sia con cibi salati che dolci.

## Ingredienti

Mosto cotto di uve della provincia di Modena con certificato di provenienza, aceto di vino.

Aceto Balsamico  
di Modena IGP  
"Invecchiato"

*Balsamic Vinegar  
of Modena PGI  
"Aged"*

*Modena is the geographical and historical center of its own traditions. But traditions and culture are set off in the province, surrounded by a beautiful hilly landscape. The historical estates involved in wine growing are located in rural villages; as true lovers of this land, we create typical and original products such as Vigna Argento, Balsamic Vinegar of Modena PGI aged for about 7 years, fruit of a hundred years old farm tradition. This intense vinegar, very pleasant for its reach and mellow taste, is produced naturally, taking time and patience.*

## Matchings

*Final touch of tasty dishes, pleasant both for salty and sweet courses.*

## Ingredients

*Cooked must from the grapes of Modena province with origin certificate, wine vinegar.*



**SENZA ADDITIVI  
NÉ COLORANTI.  
COMPLETAMENTE  
NATURALE.**

**WITHOUT ADDITIVES  
OR COLOURING  
AGENTS.  
COMPLETELY NATURAL.**

Bottiglia 250 ml  
Servire a 18 °C  
Acidità minima: 6%

Bottle 250 ml 8,5 fl oz  
Serve at 18 °C  
Min. acidity: 6%



# Vigna Bordò



Negli anni l'interesse per il mondo dell'Aceto Balsamico di Modena e la tensione verso la creazione di nuovi aceti balsamici standardizzati, (capaci di generare solo prodotti facili), ha portato compagnia del montale in contatto con il mondo della ristorazione. Gli Chef con la loro professionalità e fantasia senza freni, hanno bisogno di ingredienti e materie prime superiori per esprimersi al meglio. Per questo proponiamo Vigna Bordò Aceto Balsamico di Modena IGP invecchiato circa 4 anni, ricco di personalità, istinto e tradizione, dall'aroma rotondo ed invitante, con un buon grado di acidità. Piacevolmente profumato.

## Abbinamenti

È ottimo con cibi salati, sui radicchi e sulle insalate, perfetto per marinare.

## Ingredienti

Mosto cotto di uve della provincia di Modena con certificato di provenienza, aceto di vino.

Aceto Balsamico  
di Modena IGP  
"Invecchiato"

Balsamic Vinegar  
of Modena PGI  
"Aged"

*Over the years, the interest to the world of the Balsamic Vinegar of Modena and the trend of creating new standardized Balsamic Vinegars (able only to result in "easy" products) has put Compagnia del Montale in touch with the catering world. Chefs need superior materials and ingredients to express in the best way their professionalism and borderless imagination. That's why we offer Vigna Bordò Balsamic Vinegar of Modena PGI aged for about 4 years, rich in personality, instinct and tradition, with a mellow and appetizing flavour, with a good acidity degree. Pleasantly scented.*

## Matchings

*It's excellent with salty courses, on salads of any kind, perfect for marinading.*

## Ingredients

*Cooked must from the grapes of Modena province with origin certificate, wine vinegar.*



SENZA ADDITIVI  
NÉ COLORANTI.  
COMPLETAMENTE  
NATURALE.

**WITHOUT ADDITIVES  
OR COLOURING  
AGENTS.  
COMPLETELY NATURAL.**

Bottiglia 250 ml  
Servire a 18 °C  
Acidità minima: 6%

8,5 fl oz  
Serve at 18 °C  
Min. acidity: 6%

# Oro Nero



Ha una consistenza densa e piacevole, un gusto ricco, aromatico e dolce con il giusto grado di acidità.

## Abbinamenti

Tocco finale nella preparazione di piatti golosi, piacevole sia con cibi salati che dolci.

## Ingredienti

Aceto di vino, mosto cotto proveniente dall'Emilia Romagna.

# Vigna Bianca



Aceto Balsamico molto gradevole, dalla consistenza mediamente densa. Armonizza con equilibrio dolcezza e acidità.

## Abbinamenti

Questo Aceto Balsamico si presta a completare tutti quei piatti che necessitano di un apporto di freschezza come pinzimoni e insalate.

## Ingredienti

Aceto di vino, mosto cotto, caramello.

Aceto Balsamico  
di Modena IGP

*Balsamic Vinegar  
of Modena PGI*

*Pleasantly thick, a rich, aromatic and  
sweet taste with the right acidity degree.*

## Matchings

*Final touch of tasty dishes, pleasant  
both for salty and sweet courses.*

## Ingredients

*Wine vinegar, cooked must from the  
Emilia Romagna region.*

Aceto Balsamico  
di Modena IGP

*Balsamic Vinegar  
of Modena PGI*

*Medium thick, very pleasant Balsamic  
Vinegar. Sweetness and acidity are  
harmoniously balanced.*

## Matchings

*This Balsamic Vinegar is ideal to top all  
dishes needing a fresh touch, like salads and  
raw vegetable dips.*

## Ingredients

*Wine vinegar, cooked must, caramel.*



SENZA ADDITIVI  
NÉ COLORANTI.  
COMPLETAMENTE  
NATURALE.

*WITHOUT ADDITIVES  
OR COLOURING  
AGENTS.  
COMPLETELY  
NATURAL.*

Bottiglia 250 ml  
Bottiglia 100 ml  
(condimento)  
Servire a 18 °C  
Acidità minima: 6%

*Bottle 250 ml 8,5 fl oz  
Bottle 100 ml 3,5 fl oz  
(condiment)  
Serve at 18 °C  
Min. acidity: 6%*



Bottiglia 500 ml  
Tanica 5 litri  
Servire a 18 °C  
Acidità minima: 6%

*Bottle 500 ml 17 fl oz  
Tank 5 liters  
Serve at 18 °C  
Min. acidity: 6%*



*Gli antichi sapori di Modena*



*Compagnia Del Montale Via Cialdini, 31 - 41049 Sassuolo (MO)*

*Tel. +39 0536 806434 - Fax +39 0536 811765*

*info@compagniadelmontale.com - [www.compagniadelmontale.com](http://www.compagniadelmontale.com)*