

## Originalité exceptionnelle

Avec Giuseppe Giusti il s'agit bien là de la plus vieille maison de Balsamique de Modène-Italia. Depuis 1605, elle ne cesse d'innover et d'élaborer probablement les meilleurs balsamiques du monde.

La réussite de cette incroyable famille de producteur est le fruit d'une longue tradition : à ce jour 17 générations d'une même famille se succèdent dans la production de ce précieux élixir.

Les nombreuses médailles gagnées au fil des années au niveau international par les différentes recettes sont la preuve de la grande qualité des produits ainsi que des matériels et moyens de production utilisés.

La renommée du « Gran Deposito Giuseppe Giusti » est telle que cela a même suscité l'intérêt



du Roi d'Italie Vittorio Emanuele III, qui décida, après de nombreuses dégustations, de nommer ce producteur "Fournisseur officiel de la Maison Royale de Savoie". Il lui accorda également le privilège d'apposer les armoiries de la Maison Royale de Savoie sur son produits.

# Giuseppe Giusti

MODENA

CASA FONDATA NEL 1605



## Une multiplicité d'Utilisation

Le Balsamique traditionnel voit aujourd'hui confirmées ses antiques vertus thérapeutiques grâce à son contenu en sels minéraux et sucres qui en font un excellent auxiliaire alimentaire. Il présente les propriétés d'un élément fortifiant et, une fois mélangé à l'eau, il constitue une boisson désaltérante. Etant un excellent stimulant de la digestion, il est souvent consommé en fin de repas comme digestif. Toutefois c'est à table et en cuisine qu'il triomphe en assumant un rôle de protagoniste absolu. Sauf rares exceptions, il est recommandé de l'utiliser cru et de l'ajouter en fin de préparation pour mieux le savourer sans rien perdre de son patrimoine riche de parfums et de saveurs. Cependant sa caractéristique la plus reconnue est d'exalter les parfums et les saveurs des plats qu'il accompagne et d'offrir ainsi aux convives une expérience unique mais qui peut se renouveler à chaque repas pour autant bien évidemment qu'il s'agisse du Balsamique Traditionnel de Modène.

## Qualité Sublime

Le Balsamique traditionnel de Modène est le résultat de l'union entre :

- Un terroir exceptionnel
- les 7 variétés de raisin de la région de Modène
- Un savoir faire ancestral de plus de 400 ans.

Après une longue période de décantation, le moût cuit commence une double réaction naturelle de fermentation et de bioxydation acétique sous l'effet des levures et des bactéries du vinaigre. Le produit est ensuite soumis à une phase de transformation dénommée maturation qui est d'une importance fondamentale pour la formation des arômes typiques du vinaigre balsamique.

Se déroule ensuite la phase du vieillissement au cours de laquelle les caractéristiques du produit parviennent à un affinage optimal.

Ces phases se produisent lors du transvasement dans une série de fûts de bois différents (généralement chêne rouvre, châtaignier, mûrier, cerisier et genévrier) rangés en ordre décroissant de volume (leurs contenances varie de 75 à 100 litres pour les plus grands, de 10 à 15 litres pour les plus petits).

Balsamique 1 médaille  
d'Argent «Il Parfumato»



Matières premières :  
Moûts de raisin issus des vignes de la région de Modène en particulier Trebbiano et Lambrusco, Spergla et Berzemino sans ajout d'autres composants.

Âge :  
Jusqu' à 6 ans de vieillissement en fûts.

Caractéristiques :

Un bouquet intense d'arômes jumele à une agréable acidité font la qualité « I Medaglia d'Argento ». Un balsamique avec un goût fort et important. Idéal pour les salades et légumes dans les vinaigrettes, il est aussi excellent comme condiment pour la viande blanche et les crustacés, ou légèrement chauffé pour apporter de la saveur aux sauces.

Caractéristiques :  
Ce délicieux balsamique a été créé initialement pour une consommation personnelle de tous les jours de la famille Giusti. Le moût de raison de premier choix, le vinaigre de vin vieilli et l'élevage en barrique sont des secrets pour obtenir ce vinaigre balsamique plein de parfums offrant une harmonie entre les saveurs aigres-douces. Très largement utilisé, il est aussi excellent si vous l'ajoutez sur les viandes rouges et blanches.

Balsamique 2 médailles  
d'Or «Il Classico»



Matières premières :  
Moûts de raisin issus des vignes de la région de Modène en particulier Trebbiano et Lambrusco, Spergla et Berzemino sans ajout d'autres composants.

Âge :  
Jusqu' à 8 ans de vieillissement en fûts.

Caractéristiques :

Balsamique spécial et très épais qui porte le nom de l'ancêtre inventeur de balsamique de raisins très mûrs, la lente cuisson du moût et le vieillissement dans les anciennes barriques en font un balsamique doux, corsé et souple sur le palais. Il accompagne la douceur naturelle des fruits de saison et donne une touche originale aux desserts. Dégusté seul, vous pourrez apprécier son épaisseur et sa douceur.

Balsamique 3 médailles  
d'Or «Riccardo Giusti»



Matières premières :  
Moûts de raisin issus des vignes de la région de Modène en particulier Trebbiano et Lambrusco, Spergla et Berzemino sans ajout d'autres composants.

Âge :  
Jusqu' à 12 ans de vieillissement en fûts.

Caractéristiques :

Balsamique de Modène est une production limitée, crée pour célébrer les quatre siècles d'activité des Giusti. « Quarto Centenario » est obtenu à partir des meilleures raisins. Il est vieilli très longtemps dans des barriques datant de 1800, ce qui lui confère ses caractéristiques si particulières.

Caractéristiques :  
Celle qualité particulière de vinaigre balsamique de Modène est une haute expression du « Gran deposito di Aceto Balsamico Giuseppi Giusti ». Ce nectar fait partie de la réserve personnelle de la famille royale. Produit en quantité limitée, ce magnifique vinaigre balsamique est mis en flacon après un long vieillissement dans les plus précieuses barriques. Le résultat est un balsamique très doux et exceptionnellement fruité.

Balsamique 4 médailles  
d'Or «Quarto Centenario»



Matières premières :  
Moûts de raisin issus des vignes de la région de Modène en particulier Trebbiano et Lambrusco, Spergla et Berzemino sans ajout d'autres composants.

Âge :  
Jusqu' à 16 ans de vieillissement en fûts.

Caractéristiques :

Matières premières :  
Moûts de raisin issus des vignes de la région de Modène en particulier Trebbiano et Lambrusco, Spergla et Berzemino sans ajout d'autres composants.

Âge :  
Jusqu' à 20 ans de vieillissement en fûts.

Caractéristiques :  
« Banda Rossa » est toujours la plus haute expression du « Gran deposito di Aceto Balsamico Giuseppi Giusti ». Ce nectar fait partie de la réserve personnelle de la famille royale. Produit en quantité limitée, ce magnifique vinaigre balsamique est mis en flacon après un long vieillissement dans les plus précieuses barriques. Le résultat est un balsamique très doux et exceptionnellement fruité.

Balsamique 5 médailles  
d'Or «Banda Rossa»

