



CASTELLO DI VOLPAIA

ACETO di VOLPAIA

Dopo molte prove e ricerche, abbiamo deciso di usare un **metodo artigianale tradizionale** per fare l'aceto a Volpaia. Tale metodo consiste nel far percolare il vino durante il processo di acetificazione attraverso dei cestelli contenenti trucioli di legno, in tal modo si ottiene il vantaggio di conservare la qualità del vino di origine e nello stesso tempo ottenere una resa soddisfacente. Il vino deve essere di qualità molto buona e non deve superare gli 11° alcolici, altrimenti interferirebbe con l'azione dei batteri dell'aceto. Per ogni partita di vino deve essere accuratamente **scelto un tipo specifico di batteri** per potere trasferire all'aceto in maggior misura possibile le caratteristiche aromatiche del vino di origine. Una volta selezionati, i batteri devono essere moltiplicati aggiungendo gradualmente il vino fino ad un massimo di 300 litri, tale processo impiega dai 20 ai 30 giorni. A questo punto il vino viene trasferito in una vasca da 2000 litri, l'acetificatore, contenente tre cesti perforati di acciaio inossidabile, riempiti con trucioli e pezzetti di legno di quercia e castagno ben stagionati. Un braccio rotante posto alla sommità della vasca sparge il vino molto lentamente sui trucioli, dove si moltiplicano i batteri dell'aceto. **Il vino filtra attraverso i trucioli** finché non raggiunge il fondo della vasca, quindi viene pompato alla sommità dove ricomincia il percorso attraverso i cestelli. Questo processo viene ripetuto **finché il vino non viene completamente trasformato in aceto**. La velocità del processo dipende dalla temperatura e dal contatto con l'aria, la temperatura ideale per la moltiplicazione dei batteri è di 37°C, ma più lento è il processo di trasformazione, migliore è la qualità dell'aceto. Questo è il motivo per cui noi limitiamo il contatto con l'aria e teniamo la temperatura costantemente intorno ai 27°C. **Ci vogliono dai 20 ai 25 giorni per trasformare il vino in aceto**, in tal modo si riescono a conservare gli aromi originali del vino e a sviluppare al massimo quelli della fermentazione acetica. Il processo di invecchiamento è stato messo a punto solo dopo una gran quantità di esperimenti. **L'aceto rosso deve essere passato in legno per circa 12 mesi**, mentre il bianco ne richiede al massimo tre. All'inizio l'aceto viene stagionato in grandi tini di castagno e quercia. Il primo tipo di legno rinforza la struttura dell'aceto, il secondo conferisce una nota speziata molto piacevole all'aroma. In seguito l'aceto viene trasferito in piccole botti, barriques, dalle quali assorbe i tannini nobili che infondono al bouquet una straordinaria eleganza.



ACETO BIANCO DI VOLPAIA

Materia prima:
vino bianco da uve
trebbiano e malvasia.

Epoca di raccolta:
settembre.

Sistema di pigiatura:
vinificazione in bianco.

Colore:
bianco paglia carico.

Profumo:
fine e delicato.

Sapore:
pieno.

Impiego/abbinamenti:
in tutti i preparati dove è
previsto l'uso di un aceto
bianco e delicato.

Produzione (quantità):
hl. 30 circa ogni anno.

ACETO ROSSO DI VOLPAIA

Materia prima:
vino rosso
da uve sangiovese.

Epoca di raccolta:
ottobre.

Sistema di pigiatura:
vinificazione in rosso tradizionale.

Colore:
rosso.

Profumo:
intenso e fine con note di rovere.

Sapore:
pieno.

Impiego/abbinamenti:
in tutti i preparati dove è
previsto l'uso di un aceto di
carattere...

Produzione (quantità):
hl. 30 circa ogni anno.

