

# Immersa in una ricchissima terra *Surrounded by amazing land*



Vendita ABTM e Prodotti Tipici  
ABTM and Typical products on sale



Acetaia  
Acetaia



Ambienti caratteristici modenesi  
Ancient modenese environment



Locale di degustazione ABTM e Prodotti Tipici  
Tasting room for ABTM and our typical products

**Azienda Agricola Boni Romano**  
via Del Cristo, 8 · 41014 Solignano di Castelvetro (Mo) · +44° 31' 50.23"/+10° 55' 26.11"  
Tel. 059 797560 · Cell. 340 1552317  
www.acetaiaboni.it · info@acetaiaboni.it



**L'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena e la Civiltà Contadina**



## Acetaia Boni e mostra permanente

### Boni's Acetaia and Permanent Exhibition

L'Acetaia Boni sorge, insieme alla sua ormai secolare tradizione, nelle prime colline modenesi a Solignano di Castelvetro. Già il nonno Arturo, all'inizio del secolo scorso, nella sua acetaia di Castelvetro, si prendeva cura di botticelle per la produzione dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena. Nei decenni a seguire, con il susseguirsi delle generazioni, nuove batterie sono state aggiunte all'acetaia di famiglia fino ad ottenere un'enorme collezione di profumi e sapori unici e speciali. Le varietà di aceti, diversi per età e aromi sono innumerevoli. Infatti oltre ad aceti invecchiati in botti costruite di legni comunemente utilizzati,

Boni's Acetaia is located, together with its almost 100 years tradition, in the first hills just outside of Modena, in Solignano di Castelvetro. Grandfather Arturo, at the beginning of XX century, started taking lovely care of wooden barrels in which he produced Traditional Balsamic Vinegar in its acetaia in Castelvetro. In the later decades, generation after generation, new batteries of barrels have been added to create a huge collection of unique and special fragrances and tastes. There are many varieties of Traditional Balsamic Vinegars that differ one from the other because of the age and aromas. Boni's Acetaia apart from Traditional Balsamic

l'Acetaia Boni dà la possibilità di assaporare preziosissimi prodotti invecchiati in speciali legni di piante locali molte delle quali ormai rarissime. Il visitatore inebriato da profumi e sapori balsamici potrà tuffarsi nell'antico mondo dell'Aceto Balsamico Tradizionale e della civiltà contadina visitando la più ricca mostra permanente di oggetti unici e rari appartenenti al mondo modenese a partire dal XVI secolo. Grandi collezioni sono esposte, antichi contenitori di terracotta oggi simbolo dell'Aceto Balsamico (tragni e zuccotti), vetri modenesi, oggetti appartenenti alla vita contadina, alla vita familiare, all'arte culinaria, alla tessitura e alla falegnameria. Troverete un ambiente unico che racchiude in sé l'antico mondo della vita modenese, coronato dalla passione, l'amore e l'entusiasmo di chi ogni giorno è pronto ad accogliere visitatori

Vinegars aged in casks made with commonly used woods offers precious products aged in casks made of special local and now rare woods. The visitor, wrapped by balsamic scents and flavors will really be able to dive in the ancient world of Traditional Balsamic Vinegar and farmer's life, visiting the richest permanent exhibition of rare and unique objects that belong to modenese tradition starting from XVI century. Great collection are exhibited, ancient terracotta vessel and modenese glasses for Traditional Balsamic Vinegar, objects belonging to farmers, joiners, coopers, family surviving and cooking. What you will find is a unique environment that represents the antique world of modenese life crowned by passion, love and enthusiasm of whom is ready, everyday, to welcome people from all

da tutto il mondo per condividere la grande arte dell'aceto balsamico.

over the world to share the great art of Traditional Balsamic Vinegar of Modena.



## Aceto Balsamico Tradizionale di Modena

### Traditional Balsamic Vinegar of Modena

L'ABTM è un prodotto ormai da più di un secolo conosciuto in tutto il mondo per la sua unicità, il suo pregio e il mistero che lo racchiude. Si ottiene da mosto di uve trebbiane, raccolte manualmente nelle nostre vigne, che viene cotto, lasciato fermentare in maniera naturale e in seguito invecchiato per almeno 12 anni in batterie composte da botti di legni diversi previsti dalla tradizione. Unico ed inimitabile, ha come caratteristica principale, intensi profumi e sapori balsamici che con l'aumentare del tempo diventano sempre più inebrianti e persistenti ai nostri organi di senso.

L'Acetaia Boni propone aceti di numerosissime varietà sia per la diversa età (che va da un minimo di 12 anni a un massimo di 130) che per la particolarità ed unicità dei legni utilizzati per l'invecchiamento del pregiatissimo oro nero. Nel voler garantire l'altissima qualità e nel voler rispettare la secolare tradizione le uve trebbiane utilizzate sono accuratamente selezionate e prodotte nel modo più naturale. I lavori in acetaia, sono svolti

ABTM is a worldwide famous product since more than one century. It is obtained by Trebbiano grape juice that we cook and let naturally fermentate. Later it will be aged inside tasks of different kinds of woods, following the tradition, for at least 12 years. The grapes are manually harvested in our vineyards. Balsamic Vinegar is known for its special worth and mystery and its unique characteristics are given by balsamic essences and flavors that become more intense as time passes by.

Boni's Acetaia offers many different kinds of Balsamic Vinegars made in the very traditional way. They are all different because of the aging (from a minimum of 12 years to a maximum of 130 years) and because of the different woods used to make casks to contain this precious "Black Gold". To guarantee the high quality of our products and to respect the centuries-old tradition, all the Trebbiano grapes that we use are all carefully selected and produced in the most natural way. All the working in the acetaia is made following the old manual method with



Affinato 100ml  
Invecchiato  
almeno 12 anni  
Aged at least  
12 years



Extravecchio  
100ml Invecchiato  
almeno 25 anni  
Aged at least  
25 years



Boni n°15  
100ml  
Invecchiato 15 anni  
Aged 15 years



Boni n°30  
100ml  
Invecchiato 30 anni  
Aged 30 years

con gli antichi metodi manuali senza nessun utilizzo di macchinari. In questo modo vengono garantiti la qualità, la genuinità e i valori nutrizionali del prodotto finito. Consigliamo di utilizzare l'ABTM a gocce su piatti già preparati (carne, pesce, formaggi, verdure, uova, dolci, gelati e frutta) subito prima di consumarli. Più a lungo l'aceto è invecchiato più i profumi si

no use of machines. In this way we want to guarantee the quality and nutritional value of the final product. We suggest you to use just a few drops of ABTM on dishes (meat, fish, cheese, vegetables, eggs, dessert, ice creams and fruit) right before eating it. The oldest the Traditional Balsamic Vinegar is the more scented it will be on your meal and all over your kitchen. It is

sprigioneranno nel piatto e nell'ambiente circostante. Ha proprietà altamente nutritive, digestive, protettive per l'intestino e balsamiche per le vie aeree. Anticamente nelle case dei nobili, si usava terminare ogni pasto con un cucchiaino di aceto balsamico per assicurare una buona digestione, una protezione da alimenti di dubbia conservazione e sonni profondi.

highly nutritious, digestive, protective for intestine and balsamic for the respiratory tract. In the old times rich people used to finish every meal with one teaspoon of Traditional Balsamic Vinegar to ensure a good digestion, protection from not too well preserved food and for a deep good sleep.



## Prodotti Tipici di Modena

### Typical Products of Modena

#### Boni n°7

Si tratta di un prodotto pregiato con le nobili qualità che si possono ottenere grazie a un invecchiamento in botti di legni diversi per una durata di 7 anni. Si può utilizzare su qualunque pietanza come insalate, carne, pesce, formaggi, dolci e frutta.



100 ml Invecchiato 7 anni  
Aged 7 years

#### Boni n°7

It is a high quality product with noble qualities obtained with 7 years of aging inside casks of different woods. It can be used on every dish like salads, meat, fish, cheese, desserts and fruit.



250 ml  
Invecchiato 7 anni  
Aged 7 years

#### Confetture

Tutte le nostre confetture vengono prodotte con frutta genuina e naturale alla quale viene aggiunto Aceto Balsamico Tradizionale invecchiato 15 anni per esaltare il naturale sapore della nostra frutta e una minima quantità di zucchero. Per mantenere vivi i sapori le confetture vengono prodotte con il metodo tradizionale, in piccole quantità e senza aggiunta di addensanti, coloranti e aromi. Sono ottime da utilizzarsi come mostarde su carni e formaggi, sul pane e nella preparazione di torte.



Peso 245 gr  
Weight 245 gr

#### Jams

All our jams are produced with genuine and natural fruit with addition of Traditional Balsamic Vinegar aged 15 years and just little sugar. They are all produced in the traditional way in little quantity with no jelly, preservatives and aromas added to ensure and exalt the natural flavors of fruit.

#### Saba

Antichissimo dolcificante naturale, detto il miele dei poveri già all'epoca dei Romani, si ottiene cuocendo a lungo il mosto d'uva fino ad ottenere un naturale concentrato zuccherino caratterizzato da nobilissime proprietà nutrizionali, ricco di vitamine e sali minerali. Consigliamo l'utilizzo su carni, formaggi, ricotta, yogurt, dolci natalizi e pasquali. Bevuta con acqua calda è un ottimo integratore ed energizzante per bambini, anziani, sportivi e persone debilitate.



250 ml

#### Saba

Natural sweetener, called "the honey of poor people" at ancient Romans' times, it is obtained by a long time cooking of grape juice and it is characterized by noble nutritional properties, rich in vitamins and mineral salts. We recommend you to use it on meats, cheese, ricotta cheese, yogurt, Christmas and Easter desserts, cheesecake. It strengthens the body so it is good (drank in water) for children, elderly and in sports practice.

#### Miele e Aceto

Nobile abbinamento nato nell'antica tradizione con lo scopo di esaltare i sapori e le proprietà di due salutari e preziosi prodotti: Aceto Balsamico Tradizionale invecchiato 15 anni e miele di Acacia vergine integrale prodotto nella zona appenninica a pochi chilometri dalla nostra azienda. Gli aromi dell'uno non sovrappongono quelli dell'altro e vanno a creare un connubio idilliaco, un'unione speciale adatta a qualunque pietanza, dolce e salata. Trova grandissimo utilizzo in cucina sia nella preparazione di carni prima della cottura che dopo. Ottimo anche su formaggi, ricotta, yogurt, dolci, gelato e frutta. Ottimo come energizzante e rinvigorente in anziani, bambini, sportivi e persone debilitate. Efficace per favorire la digestione anche sciolto in acqua calda e come emolliente delle vie aeree.



Peso 230 gr  
Weight 230 gr

#### Honey and Vinegar

Noble union, that belongs to our ancient tradition, to exalt the flavors and properties of two healthy products: Traditional Balsamic Vinegar aged 15 years and virgin raw Acacia honey produced in the Apennines just a few miles away from our farm. Aromas of one do not overwhelm the flavors of the other and this very special union is perfect on whatever dish. It has a large use on meat, before and after cooking it, cheese, ricotta cheese, yogurt, desserts and fruits. It becomes a natural energy drink, when melted in warm water, good for children, elderly and in sports practice. It is also good for cough and sore throat.



750 ml

500 ml

#### Prodotti commercializzati

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro vino semplice e profumato adatto alla quotidianità della nostra tavola che si può abbinare a tutti i cibi modenesi e non. Secco si sposa piacevolmente a primi e secondi piatti di carne e pesce e a contorni; amabile è perfetto per dolci, frutta e aperitivi. Liquori, ottimi digestivi appartenenti alla nostra tradizione modenese sono: Nocino, Liquore al Caffè, Laurino e Grappa di Lambrusco.

#### We also deal:

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro, a simple scented wine, good for the everyday life on our table. It can be combined with all kinds of dishes. The dry one turns out to be very pleasant with pasta, meat, fish and vegetables. The sweeter one is perfect with desserts, fruits and aperitif. Liquors, good to promote digestion, they all belong to our tradition: Walnut liqueur, Coffee liqueur, Laurel berry liqueur, Grappa of Lambrusco.