

ACETAIA



MALPIGHI®



MODENA - ITALY



Opera di Giuliano Della Casa.
Art Piece by painter Giuliano Della Casa



*Aceto Balsamico Tradizionale
di
Modena*



Malpighi, una storia modenese

E' a Modena che affonda le sue radici

Acetaia Malpighi.

Ed è proprio in questa città, così vocata alla
produzione di eccellenze, che la nostra famiglia
avvia la produzione di **Aceto**

Balsamico Tradizionale di Modena nel 1850.

*It is in Modena that Acetaia Malpighi
has its roots.*

*And it is in this city, so vocated to the production
of excellence, that our family started the
production of Traditional
Balsamic Vinegar of Modena in 1850.*



Artigiani del Balsamico

Portiamo avanti i nostri valori legati ad una tradizione antica, che come tale va tutelata e preservata.

L'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP è il nostro core business: siamo il riferimento nel mondo del DOP e tra i soci fondatori del Consorzio di Tutela.

I nostri Aceti e Condimenti sono ottenuti solo con materie prime di qualità: le uve dei vigneti di famiglia.

Le miscele sono studiate personalmente da Massimo ed Ermes Malpighi, quarta e quinta generazione della famiglia.

La nostra Collection si trova solo presso canali distributivi selezionati.

Tutti questi elementi rappresentano il nostro valore aggiunto, ciò in cui crediamo, ciò che ci impegniamo a fare ogni giorno. Ed è importante per noi sottolinearlo.

We have always carried forward our values linked to an ancient tradition, which as such must be protected and preserved:

Traditional Balsamic Vinegar of Modena DOP represents our core business: we are the reference in the world of DOP and among the founding members of the Consortium.


All the vinegars and condiments of the Malpighi Collection are obtained only with quality raw materials, the grapes from the family vineyards.

They are only found in selected distribution channels.

The blends are personally studied by Massimo and Ermes Malpighi: ours is a family business, which has carried on the tradition of Balsamic Vinegar for five generations.

All these elements represent our added value, what we believe in, what we are committed to doing every day. And it is important for us to underline this.





Aceto Balsamico Tradizionale
di
Modena

Nel corso degli anni...

Viene fondata l'azienda agricola Tenuta del Cigno, venti ettari di terreno dove si trovano i vigneti per la coltivazione delle uve.

The Malpighi family founded the estate "Tenuta del Cigno": twenty hectares of land where grapes are grown for the production of cooked must.

Massimo Malpighi diventa presidente e trasforma questa grande passione in business, dando impulso a comunicazione e marketing.

Massimo Malpighi the fifth generation of the Malpighi family, turns the great hobby of his family into a business, giving a boost to marketing and communication.

Nasce Saporoso, il primo condimento scuro della Collection.

Saporoso is launched, the first dark dressing in the Malpighi Collection.

1850

Pietro Malpighi avvia la prima antica acetaia di famiglia, che diventerà poi Acetaia Malpighi.

Pietro Malpighi starts the first ancient family acetaia that will later become Acetaia Malpighi.

1975

1979

Ermes Malpighi, 4a generazione dell'Acetaia, è tra i fondatori del Consorzio per la tutela e la valorizzazione dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP.

Ermes Malpighi, 4th generation of the Acetaia, is among the founders of the Consortium for the Protection of Traditional Balsamic Vinegar of Modena.

1998

2002

Nasce la Divisione Turismo: visite guidate gratuite per conoscere e degustare gli Aceti e i Condimenti Malpighi.

Free educational to discover the secret and the production techniques to produce the Traditional Balsamic Vinegar of Modena and the Collection Malpighi.

2004

Over the years...

Inaugura la nuova sede legale di oltre 3.000 metri quadrati con uffici, magazzino e produzione.

The new headquarters with offices, warehouses, and production facilities are inaugurated.

2009

Nasce Prelibato, il primo condimento chiaro della Collection.

Prelibato is launched, the first white dressing in the Malpighi Collection.

2015

2016

Inaugura la nuova sede Taste&Tour dedicata alle visite guidate.

The new Taste&Tour facility dedicated to guided tours opens.

2020

Acetaia Malpighi celebra i suoi primi 170 anni.

Acetaia Malpighi celebrates its first 170 years.

2023

Esce "My Malpighi", app mobile multilingue, viene pubblicato il libro sull'azienda "Acetaia Malpighi: artigiani del Made in Italy".

The free, multilingual mobile app "My Malpighi" is born, the book "Acetaia Malpighi, artisans of Made in Italy" is published.

2025

Inaugurazione nuova cantina Aceto Balsamico di Modena I.G.P. Acetaia Malpighi diventa Museo d'Impresa.

Inauguration of the new Balsamic Vinegar of Modena winery. Acetaia Malpighi becomes a company museum.

Riconoscimenti più prestigiosi

1989: Palio di San Giovanni, Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP Malpighi 1° classificato

2020: International Taste Awards, l'Aceto Balsamico di Modena IGP Platino Malpighi riceve il premio **Top50 Award**

2021: Saporoso premiato come **"The Best Luxury Balsamic Vinegar in the World"**

2023: 18° Palio della Ghirlandina, Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP Extra Vecchio Malpighi selezionato come miglior Aceto della tradizione familiare

2024: Italy Food Awards, Premio Speciale "Eccellenze e tradizioni del gusto italiane"; medaglia d'oro per l'Aceto Balsamico di Modena IGP alla **Usi Vinegar Competition**

1989: Palio di San Giovanni, *Traditional Balsamic Vinegar of Modena DOP Malpighi, 1st place*

2020: *Balsamic Vinegar of Modena IGP "Platinum" receives the **Top50 Award** at the first edition of the International Taste Awards*

2021: *Saporoso awarded as "**the Best Luxury Balsamic Vinegar in the World**"*

2023: 18th Palio della Ghirlandina, *Malpighi Traditional Balsamic Vinegar of Modena DOP Extra Vecchio selected as the best family traditional vinegar*

2024: Italy Food Awards, *Acetaia Malpighi receives the Special Award for "Italian Taste Excellence and Traditions"; Aceto Balsamico di Modena IGP Oro receives the gold medal for the **Usi Vinegar Competition***





COLLECTION PRODOTTI

L' **Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP** assume un valore ed un connotato differenti a seconda del periodo di invecchiamento **all'interno di botticelle di legno che formano la batteria.**

Si ottiene solo nei territori indicati dal disciplinare ed è imbottigliato da un Consorzio di Tutela. La sua particolare bottiglietta da 100 ml, concepita dal designer **Giorgetto Giugiaro**, è famosa nel mondo ed è l'unica consentita dalla legge.

*Traditional Balsamic Vinegar of Modena takes on a different value and connotation depending on the period of aging inside wooden casks that form the battery. It is obtained only in the territories indicated in the specifications and is bottled by a Protection Consortium. Its distinctive 100-ml bottle, conceived by designer **Giorgetto Giugiaro**, is world famous and is the only one allowed by law.*



Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP
Traditional Balsamic Vinegar of Modena

AFFINATO
Affinato



100 ml

EXTRA VECCHIO
Extra Old



100 ml

EXTRA VECCHIO
Ermes Malpighi
Extra Old
Ermes Malpighi



100 ml

EXTRA VECCHIO Ciliegio
Extra Old Cherry



100 ml

EXTRA VECCHIO Ginepro
Extra Old Juniper



100 ml

EXTRA VECCHIO Secolare
Extra Old Centuries-old



100 ml



Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP
Traditional Balsamic Vinegar of Reggio Emilia

L' **Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP** viene sottoposto al giudizio di maestri assaggiatori e successivamente riceve la classificazione attraverso i tre bollini **Aragosta, Argento e Oro.** La bottiglia a tulipano rovesciato è unica per tutti i produttori.

*Traditional Balsamic Vinegar of Reggio Emilia is submitted to the judgment of master tasters and subsequently receives its classification through the three labels **Aragosta, Argento and Oro.** The inverted tulip bottle is unique to all producers.*



ORO



100 ml

ARGENTO



100 ml

ARAGOSTA



100 ml

L'Aceto Balsamico di Modena IGP è ottenuto da mosto invecchiato, che viene parzialmente fermentato. Al mosto viene aggiunto l'Aceto di vino invecchiato, la miscela viene poi affinata in tini di Rovere.

Balsamic Vinegar of Modena is obtained from aged must, which is partially fermented. Is added to the must a portion of aged wine vinegar, the mixture is then refined in oak vats.



Aceto Balsamico di Modena IGP Balsamic Vinegar of Modena

BRONZO
Bronze



250 ml

ARGENTO
Silver



250 ml

ORO
Gold



250 ml

PLATINO
Platinum



250 ml

INVECCHIATO
Aged



250 ml

BIOLOGICO
Organic



250 ml



BORDEAUX
Bordeaux

100 ml



Condimenti all' "Aceto Balsamico di Modena IGP" Dressing with Balsamic Vinegar of Modena

Casa Fondata nel 1850
House Founded in 1850



50 ml

SAPOROSO
Saporoso



100 ml, 200 ml,
500 ml

SAPOROSO ORO
Saporoso Gold



100 ml, 200 ml,
500 ml

I **Condimenti Seuri** sono ottenuti da mosto cotto di uve di **Trebbiano e Lambrusco di nostra produzione**, lungamente invecchiato in **barrique di Rovere** con l'aggiunta di una percentuale di **Aceto Balsamico di Modena IGP** prima dell'imbottigliamento.

*The Dark Dressings are obtained from cooked must of **Trebbiano and Lambrusco grapes of our production**, aged for a long time in **oak barriques** with the addition of a percentage of **Balsamic Vinegar of Modena** before bottling.*



Condimenti Bianchi White Dressing

ACINO BIANCO
Acino Bianco



50 ml

ACINO BIANCO
Acino Bianco



100 ml

ACINO BIANCO RISERVA
Acino Bianco Reserve



100 ml

PRELIBATO
Prelibato



200 ml

PRELIBATO RISERVA
Prelibato Reserve



200 ml

PRELIBATO ROSE'
Prelibato Rosé



200 ml

I Condimenti Chiari sono ottenuti dal fiore del mosto concentrato delle migliori uve di **Trebbiano Modenese** invecchiate in barrique di Frassino.

The Light Condiments are obtained from the flower of the concentrated must of the best **Trebbiano Modenese** grapes aged in Ashwood barriques.

I condimenti aromatizzati sono realizzati miscelando l'Aceto Balsamico di Modena IGP con prodotti di grande eccellenza come la mielata di fichi, l'estratto a freddo del tartufo, la purea di mela, il succo di melograno ed arancia.

The Flavored Dressings are made by mixing Balsamic Vinegar of Modena with products of great excellence such as fig honey, cold truffle extract, apple puree, pomegranate and orange juice.



Condimenti Aromatizzati Flavored Dressings

ARANCIA
Orange



100 ml

ACETO BALSAMICO DI
MODENA IGP E FICHI
Balsamic Vinegar of
Modena and figs



100 ml

MELA
Apple



100 ml

TARTUFO BIANCO
White Truffle



100 ml

ACETO BALSAMICO DI
MODENA IGP E TARTUFO NERO
Balsamic Vinegar of Modena
and Black Truffle



100 ml

DATTERO
Date



100 ml

ACETO BALSAMICO DI
MODENA IGP E CILIEGIE
Balsamic Vinegar of
Modena and Cherys



100 ml

ACETO BALSAMICO DI
MODENA IGP E MELOGRANO
Balsamic Vinegar of
Modena and Pomegranate



100 ml



Insaporitori Seasonings

SALE all'"Aceto Balsamico di
Modena IGP"

Salt with "Balsamic Vinegar
of Modena"



95 gr.

SALE all'"Aceto Balsamico di Modena
IGP" con erbe aromatiche

Salt with Balsamic Vinegar of
Modena and herbs



95 gr.

SALSA BARBECUE CON "Aceto
Balsamico di Modena IGP"
BBQ sauce with Balsamic Vinegar
of Modena



250 ml



200 ml

ACETO DI VINO
Wine Vinegar



250 ml

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
Extra Virgin Olive Oil



250 ml



Sfizziosità Delicacies

GELATINA DI CIPOLLE ALL' "Aceto Balsamico di Modena IGP"

Onion jelly with Balsamic Vinegar of Modena



125 gr

PERLE CON "Aceto Balsamico di Modena IGP"

Pearls with Balsamic Vinegar of Modena



50 gr.

PERLE AL CONDIMENTO BIANCO

White dressing pearls



50 gr.

PERLE AL CONDIMENTO ROSE'

Rose' dressing pearls



50 gr.



1 **Taste & Tour: educational e visite guidate**
Via Vignolese, 1487
41126 Modena, Zona San Donnino -ITALY
tel. +39 059 467725
tour@malpighistore.it

2 **Sede legale e produttiva**
Via Emilia Est, 1525/1527 – 41122 Modena -ITALY
tel. +39 059 465063
info@acetaiamalpighi.it

3 **Tenuta del Cigno Malpighi**
Via Pica, 310/2 – 41126 Modena -ITALY

4 **Piazza Roma Show Room**
Piazza Roma, 38 - 41121 Modena -ITALY
mob. +39 345 5787411 - tour@acetaiamalpighi.it

www.acetaiamalpighi.com



DOWNLOAD
MY MALPIGHI