


*Aceto Balsamico del Duca
dal 1891*



*Natale
Christmas
2025*



**Dal 1891 la Famiglia Grosoli propone specialità del territorio,
prodotte e confezionate con cura e dedizione.
Scegliendo uno di questi articoli selezionati,
si acquisisce un pezzo di storia e tradizione della famiglia
che ha dato origine al Balsamico del Duca.**

***Since 1891, the Grosoli Family has been producing local specialities,
made and packaged with care and dedication.
By choosing one of these selected items,
you are acquiring a piece of the history and tradition of the family
that created Balsamico del Duca.***

COLLEZIONE NATALE – CHRISTMAS COLLECTION

Tante nuove idee per un regalo di gusto

New ideas for a gift of taste



Aceto Balsamico del Duca dal 1891

PANETTONE - PANETTONE

Panettone con "Aceto Balsamico di Modena IGP" - *Panettone with Balsamic Vinegar of Modena.*

Questo soffice Panettone si presenta in un'elegante confezione che narra un pezzo di storia del Balsamico del Duca, azienda che trasmette la passione per un prodotto unico da ben cinque generazioni. Il dolce all'interno, apprezzato e pluripremiato in svariati concorsi, nasce dall'unione della tradizione pasticceria italiana e l'eccellenza dell'oro nero del Duca. La ricetta di famiglia del Balsamico dal corpo pieno e dal sapore equilibrato si combina con la morbidezza del fragrante impasto, arrivando a creare un connubio perfetto tra la soffice dolcezza del tradizionale dolce natalizio e il gusto agrodolce del Balsamico di Modena.

The soft Panettone is presented in an elegant packaging narrating a piece of history of Aceto Balsamico del Duca, which has been transmitting the passion for a unique product for five generations. The dessert, appreciated and awarded in various competitions, is born by combining the traditional Italian bakery and the excellence of del Duca's black gold. The family recipe of the Balsamic Vinegar of Modena, with its full-bodied and balanced taste, combines with the smoothness of the fragrant dough, creating a perfect combination of the soft traditional Christmas cake and the peculiar sweet and sour taste.



COD. PANT08

PRALINE DI CIOCCOLATO - *CHOCOLATE PRALINES*

Praline di cioccolato con “Aceto Balsamico di Modena IGP” - *Chocolate pralines with Balsamic Vinegar of Modena.*

Il cioccolato più pregiato incontra il nostro Aceto Balsamico di Modena IGP “dal 1891”, in una sinergia perfetta.
Un abbinamento a primo impatto insolito, dall’involucro fondente e dal cuore agrodolce, che vi sorprenderà.
Perfetti da regalare, per concedersi una pausa relax e da accompagnare a un buon caffè.

*The finest chocolate meets our Balsamic Vinegar of Modena “dal 1891”, in a perfect synergy.
An unusual combination at first glance, with a dark shell and a bittersweet heart, that will surprise you.
Perfect to give as a gift, to indulge in a relaxing break and to accompany a good cup of coffee.*



COD. CIOCC23

130° ANNIVERSARIO - 130th ANNIVERSARY

Edizione limitata: cofanetto in legno con Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP e pergamena numerata e firmata da Adriano Grosoli.
Limited-edition: wood case with Traditional Balsamic Vinegar of Modena and numbered parchment, signed by Adriano Grosoli.

Una limited edition celebrativa: centotrenta bottigliette di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP Extravecchio, una per ogni anno di attività della famiglia Grosoli nel campo delle eccellenze gastronomiche. Una pergamena numerata e firmata da Adriano Grosoli rende questo box un oggetto da collezione. Un elegante cofanetto in legno, con etichetta in oro 24 carati racchiude la preziosa bottiglietta, accompagnata da un cucchiaino in ceramica e un tappo versatore in vetro soffiato.

A celebratory limited edition: one hundred and thirty bottles of Traditional Balsamic Vinegar of Modena Extra-old, one for each year of activity of the Grosoli family in the field of gastronomic excellence. The numbered parchment, signed by Adriano Grosoli, makes this box a collectors' item. An elegant wooden case, with a 24-karat gold label, encloses the precious bottle, accompanied by a ceramic teaspoon and a blown glass pouring cap.

Cofanetto numerato
da collezione!
*Limited-numbered box
to collect!*



COD. 901DOPGOLD130

TRADIZIONALE - *TRADITIONAL*

L'autentico oro nero di Modena - The original black gold of Modena

È l'eccellenza della nostra terra. L'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena è ottenuto seguendo scrupolosamente il Disciplinare produttivo, ed è proposto nell'esclusiva bottiglia da 100 ml, disegnata da Giugiaro. Disponibile con un invecchiamento minimo di 12 anni (nastro bordeaux) e di 25 anni denominato "Extravecchio" (nastro oro), proposti in un raffinato cofanetto che racchiude anche un utile versatore in sughero e vetro, e il libretto esplicativo con la storia, il metodo produttivo e l'utilizzo del prodotto.

It is the excellence of our land. The Traditional Balsamic Vinegar of Modena is obtained according to the specific Regulation, and packaged in the exclusive 100-ml bottle designed by Giugiaro. It is available with a minimum ageing period of 12 years (burgundy ribbon), and 25 years named "Extra-Old" (gold ribbon), presented in a fine case including a practical cork and glass dripless pour spout, and an explanatory booklet that describes the history, the production, and the use.



COD. 902DOPNAT01



COD. 901DOPNAT01

Eventuali variazioni nel packaging verranno comunicate al momento dell'ordine.
Any changes in the packaging will be communicated with the order confirmation.

TRADIZIONALE - *TRADITIONAL*

L'autentico oro nero di Modena in confezione di lusso, per la clientela più esigente.
The original black gold of Modena in a luxury packaging, for the most demanding customers.

L'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena proposto in un packaging di lusso: un raffinato cofanetto con etichetta in lamina oro 24 carati (Extra-vecchio) o in puro peltro (min. 12 anni) che racchiude anche un utile versatore in sughero e vetro, e un libretto esplicativo con la storia, il metodo produttivo e l'utilizzo del prodotto. Eleganza ed esclusività per un omaggio unico.

The Traditional Balsamic Vinegar of Modena is proposed in a luxury packaging: a fine case with 24 carats gold leaf label (Extra-old) or pure pewter label (min. 12 years) also including a practical cork and glass dripless pour spout, and an explanatory booklet that describes the history, the production, and the use. Elegance and exclusivity for a unique gift.

ETICHETTA IN PELTRO
PEWTER LABEL



COD. 902DOPLUX

ETICHETTA IN ORO 24K
24K GOLD LABEL



COD. 901DOPLUX

COFANETTI - GIFT BOXES

Aceto Balsamico di Modena IGP “dal 1891” versione lusso, anche con vellutata biologica.
Balsamic Vinegar of Modena “dal 1891” luxury edition, also with an organic jam.

Nasce da un’antica ricetta che richiama i sapori e i profumi di un tempo. È ottenuto dalla particolare cottura di mosti di uve selezionate e dall’affinamento in pregiate botti di rovere. È un prodotto denso e vellutato; il morbido bouquet e il corpo pieno si completano in un armonioso equilibrio. Consigliato per l’utilizzo a crudo.

L’etichetta in puro peltro conferisce al prodotto un tocco di esclusività e prestigio, e lo rende ideale come regalo di pregio.
Disponibile anche nell’elegante cofanetto con vellutata biologica.

It was born from an ancient family recipe that recalls flavours and scents of the past. It is obtained from a particular cooking of must coming from selected grapes and from the maturation in precious oak barrels. It is a dense and velvety product; its delicate bouquet and the full-bodied structure are balanced harmoniously. It is recommended for use raw.

*The pure pewter label gives the product a touch of exclusivity and prestige, making it ideal as a luxury gift.
Also available in an elegant box with organic jam.*



COD. CR55LUX



COD. 1891LUXS

COFANETTI - GIFT BOXES

Aceto Balsamico di Modena IGP biologico "dal 1891" e vellutata biologica.
Organic Balsamic Vinegar of Modena "dal 1891" and organic jam.

Nasce da un'antica ricetta che richiama i sapori e i profumi di un tempo. È ottenuto dalla particolare cottura di mosti di uve biologiche e dall'affinamento in pregiate botti di rovere. È un prodotto denso e vellutato; il morbido bouquet e il corpo pieno si completano in un armonioso equilibrio. Consigliato per l'utilizzo a crudo. Disponibile anche nell'elegante cofanetto con vellutata biologica.

It was born from an ancient family recipe that recalls flavours and scents of the past. It is obtained from a particular cooking of must coming from organic grapes and from the maturation in precious oak barrels. It is a dense and velvety product; its delicate bouquet and the full-bodied structure are balanced harmoniously. It is recommended for use raw. Also available in an elegant box with organic jam.



COD. CR56EUR



COD. 1891BITIS

COFANETTI - GIFT BOXES

Aceto Balsamico di Modena IGP “dal 1891” e vellutata biologica.
Balsamic Vinegar of Modena “dal 1891” and organic jam.

Nasce da un’antica ricetta che richiama i sapori e i profumi di un tempo. È ottenuto dalla particolare cottura di mosti di uve selezionate e dall’affinamento in pregiate botti di rovere. È un prodotto denso e vellutato; il morbido bouquet e il corpo pieno si completano in un armonioso equilibrio. Consigliato per l’utilizzo a crudo. Disponibile anche nell’elegante cofanetto con vellutata biologica.

It was born from an ancient family recipe that recalls flavours and scents of the past. It is obtained from a particular cooking of must coming from selected grapes and from the maturation in precious oak barrels. It is a dense and velvety product; its delicate bouquet and the full-bodied structure are balanced harmoniously. It is recommended for use raw. Also available in an elegant box with organic jam.



COD.CR55EUR



COD. 1891ITIS

COFANETTI - GIFT BOXES

Aceto Balsamico di Modena IGP “dal 1891” e perle.
Balsamic Vinegar of Modena “dal 1891” and pearls.

Il pregiato Aceto Balsamico di Modena IGP “dal 1891” proposto in un’elegante confezione con un vasetto di Perle nere “del Duca” ed uno sfizioso ricettario. Gusto ed eleganza, per un omaggio davvero speciale.

The premium Balsamic Vinegar of Modena “dal 1891” presented in a fine packaging with a jar of black pearls “del Duca” and a recipe booklet. Taste and elegance for a very special gift.



COD. CR61EUR

COFANETTI - GIFT BOXES

Aceto Balsamico di Modena IGP “solo Modena” e vellutate biologiche.
Balsamic Vinegar of Modena “solo Modena” and organic jams.

Prodotto a filiera corta, ottenuto da uve Trebbiano, Lambruschi e Ancellotta coltivate esclusivamente nella provincia di Modena, contribuisce a minimizzare l'emissione di CO2 in atmosfera. Tipiche note fruttate, sapore unico e avvolgente.
Presentato in un raffinato cofanetto con due vasetti di vellutate biologiche.

*Short supply chain product, obtained from Trebbiano, different kinds of Lambrusco, and Ancellotta grapes, grown exclusively in the province of Modena. It contributes to reducing CO2 emissions in the atmosphere. Typical fruity, unique flavour and charm.
Presented in a refined box together with two jars of organic jams.*



COD. CR54EUR

COFANETTI - GIFT BOXES

Aceto Balsamico di Modena IGP “dal 1891” invecchiato oltre tre anni, disponibile anche in confezione con perle “del Duca”.
Balsamic Vinegar of Modena aged over three years, available also in a box with “del Duca” pearls.

La linea “dal 1891” si completa col prodotto Invecchiato che riposa per oltre tre anni in pregiati barili di rovere, acquisendo aroma e profumi intensi, unici. Corposo e vellutato, con marcate note di miele e frutta cotta, saprà appagare anche i palati più fini.
Disponibile anche nel pregiato cofanetto con le perle all’“Aceto Balsamico di Modena”.

The line “dal 1891” is enriched by this Aged Balsamic Vinegar of Modena, which rests for more than three years in precious oak barrels, acquiring aroma and intense and unique scents. Full-bodied and velvety, with pronounced honey and cooked-fruits notes, it will satisfy even the most demanding palates. Available also in the precious packaging with pearls with Balsamic Vinegar of Modena.



COD. CR63EUR



COD. 1891INVITIS

COFANETTI - GIFT BOXES

Aceto Balsamico di Modena IGP “dal 1891” Invecchiato e
Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP invecchiato minimo 12 o minimo 25 anni.

*Aged Balsamic Vinegar of Modena “dal 1891” and
Traditional Balsamic Vinegar of Modena aged for minimum 12 or minimum 25 years.*

Un cofanetto per veri intenditori composto dal prezioso Aceto Balsamico di Modena IGP “dal 1891” Invecchiato oltre tre anni in botti di rovere in abbinamento ad una bottiglia di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP invecchiato min. 12 o min. 25 anni.
Un cucchiaino in ceramica firmato “Aceto Balsamico del Duca” dona un ulteriore tocco di classe a questa confezione unica.

*A box for true connoisseurs composed of the precious Balsamic Vinegar of Modena “dal 1891” Aged over three years in oakwood barrels,
in combination with a bottle of Traditional Balsamic Vinegar of Modena Aged min. 12 or min. 25 years.
A ceramic teaspoon signed “Aceto Balsamico del Duca” gives a final touch to this unique package.*



COD. CR66EUR



COD. CR68EUR

RISERVA - RESERVE

Aceto Balsamico di Modena IGP Riserva, invecchiato oltre cinque anni in botti di rovere.
Balsamic Vinegar of Modena Reserve, aged over five years in oak barrels.

Un Balsamico di Modena di alta qualità, una perfetta idea regalo e una gemma di eleganza. Il suo profumo ricorda il legno, la frutta ed il mosto cotto. L'invecchiamento di oltre cinque anni in piccole botti di rovere, gli conferisce proprietà organolettiche uniche, con attenuata acidità. Proposto anche in confezione regalo con un'ampolla in pregiato vetro soffiato per contenere aceto ed olio. Disponibile anche con etichetta in puro peltro.

A high-quality Balsamic Vinegar of Modena, the ideal gift and a touchstone of elegant design. Its aroma recalls wood, fruit, and cooked must. Aged for more than five years in small oak barrels, it has unique organoleptic properties and a low acidity. Also presented with a cruet in fine blown glass, intended for containing oil and vinegar. It is also available with a pure pewter label.



COD. BTCAR010LUX
(etichetta in peltro - pewter label)

COD. 451EUR
COD. 451LUX



COD. 450EUR

INVECCHIATI - AGED

Aceto Balsamico di Modena IGP invecchiato oltre tre anni in botti di rovere.
Balsamic Vinegar of Modena aged over three years in oak barrels.

In queste confezioni si ritrova il valore della tradizione: mosti cotti selezionati, tempo e maestria. Un percorso di invecchiamento che regala armonia, densità e un bouquet unico, dalla morbidezza vellutata alle note intense e complesse.
Pensati per sorprendere: cofanetti e bottiglie che custodiscono il meglio dell'Aceto Balsamico di Modena Invecchiato, ideali per un dono di classe e per impreziosire la propria tavola.

These packages embody the value of tradition: selected cooked musts, time and craftsmanship. An ageing process that creates harmony, density and a unique bouquet, from velvety smoothness to intense and complex notes.
Designed to surprise: boxes and bottles that contain the best of Aged Balsamic Vinegar of Modena, ideal as a classy gift and to embellish your table.



COD. 1891INVITIS



COD. 302EUR



COD. 471EUR

Aceto Balsamico del Duca

BIOLOGICI - ORGANIC

Aceto Balsamico di Modena IGP prodotto con materie prime certificate biologiche.
Balsamic Vinegar of Modena produced with certified organic grapes.

La nostra linea biologica nasce dal rispetto per la terra e per chi la coltiva.
 Selezioniamo materie prime provenienti da agricoltura biologica certificata per offrire prodotti genuini e ricchi di sapore.
 Disponibili sia Aceti Balsamici di Modena IGP affinati, che invecchiati oltre tre anni.

*Our organic line stems from our respect for the land and those who work on it.
 We select raw materials from certified organic farms to offer genuine, flavourful products.
 Both refined and aged (over three years) Balsamic Vinegars of Modena are available.*



COD. 481EUR



COD. 486EUR



COD. 1891BITIS

PICCOLI FORMATI - SMALL SIZES

Aceto Balsamico di Modena IGP in confezioni da 100ml - *Balsamic Vinegar of Modena in 100ml-packaging.*

Alle linee “dal 1891” e “Alta Densità” si aggiunge il pratico formato da 100ml.
La soluzione ideale per provare, condividere, regalare o portare sempre con sé il gusto autentico *del Duca*.
Disponibili nelle versioni affinato, biologico e invecchiato.

*The “dal 1891” and “Alta Densità” lines are now available in a convenient 100 ml format.
The ideal solution for tasting, sharing, gifting or always carrying the authentic taste of del Duca with you.
Available in refined, organic and aged versions.*



COD. 983IT010S

COD. 1891IT010S

COD. 1891BIT010S

COD. 1891INVIT010S

COFANETTO PICCOLI FORMATI - *SMALL SIZES BOX*

Aceto Balsamico di Modena IGP maturato in botti di rovere in cofanetto tris degustazione.
Balsamic Vinegar of Modena matured in oak barrels in trio tasting box set.

La linea “dal 1891” si completa con un raffinato cofanetto degustazione. Perfetto per chi vuole scoprire tutta la gamma approfittando del piccolo nuovissimo pratico formato da 100ml. Contiene la nostra ricetta speciale “dal 1891” nelle versioni affinata, biologica e invecchiata.

The “dal 1891” line is completed with a refined tasting box. Perfect for those who want to discover the entire range, taking advantage of the new, practical 100 ml format. It contains our special “dal 1891” recipe in refined, organic and aged versions.



COD. CR69IT010

PERLE - PEARLS

Perle al Balsamico e Perle al Condimento Bianco in confezione singola.
Balsamic pearls or White Dressing Pearls in single pack.

*Soffici sfere che arricchiscono ogni piatto con un tocco esclusivo ed esaltano la creatività dello chef.
Le Perle Nere sono ottenute da Aceto Balsamico di Modena IGP "del Duca" e ne mantengono tutte le migliori caratteristiche.
Le Perle Bianche nascono invece dal condimento bianco agrodolce che le rende più delicate.
Originali e sorprendenti, doneranno classe e raffinatezza alla vostra tavola. Un'emozione unica da ammirare... e da gustare!*

*Soft spheres that enrich every dish with a delicious and exclusive touch, and exalt chefs' creativity.
The Black Pearls are obtained from Balsamic Vinegar of Modena "del Duca" and maintain all its best features.
The White Pearls come from the sweet-sour white dressing that makes them particularly delicate.
Original and surprising, they will add class and sophistication to your table. A unique emotion to be admired... and tasted!*



COD. PERLO1



COD. PERLO2



Aceto Balsamico del Duca

PRALINE - PRALINES

Praline di cioccolato all' "Aceto Balsamico di Modena IGP" - *Chocolate pralines with Balsamic Vinegar of Modena.*

Il cioccolato più pregiato incontra il nostro Aceto Balsamico di Modena IGP "dal 1891", in una sinergia perfetta.

Un abbinamento a primo impatto insolito, dall'involucro fondente e dal cuore agrodolce, che vi sorprenderà.

Perfetti da regalare, per concedersi una pausa relax e da accompagnare a un buon caffè.

Disponibili nella nell'elegante astuccio da 9 praline, nella confezione da 6 praline singolarmente incartate, e sfusi in confezione da 1 kg.

The finest chocolate meets our Balsamic Vinegar of Modena "dal 1891", in a perfect synergy.

An unusual combination at first glance, with a dark shell and a bittersweet heart, that will surprise you.

Perfect as a gift, to treat yourself to a relaxing break or to accompany a good cup of coffee.

Available in an elegant box of 9 pralines, in a box of 6 individually wrapped pralines, and loose in a 1-kg package.



COD. CIOCC23



COD. CIOCC24

VELLUTATE BIOLOGICHE - ORGANIC JAMS

Vellutate biologiche con "Aceto Balsamico di Modena IGP" - Organic jams with Balsamic Vinegar of Modena

Sono prodotte con frutta o verdura fresca, zucchero di canna e Aceto Balsamico di Modena IGP Biologico. Non contengono pectina e sono prive di glutine.

Tutti gli ingredienti sono certificati biologici. Disponibili in vasetti di vetro da 140 g nei gusti pera, fico e cipolla.

Sul tappo di ogni confezione un pratico ricettario. Presentate con un elegante astuccio nero.

These jams are produced with fresh fruit or vegetable, cane sugar, and Balsamic Vinegar of Modena. They don't contain pectin and are gluten free.

All the raw materials are organic certified. They are available in 140-grams jars in three different flavours: pear, fig, and onion.

Useful serving suggestions on the top of each jar. Presented with a refined black case.



COD. VELBDCS140

Aceto Balsamico del Duca

ACCESSORI - ACCESSORIES

Cucchiaino di ceramica personalizzato “Aceto Balsamico del Duca” in elegante astuccio regalo, con sigillo dorato.

Tappo dosatore in vetro soffiato, in elegante astuccio regalo, con sigillo dorato.

“Aceto Balsamico del Duca” personalized ceramic teaspoon, in an elegant gift case with gold seal.

Dripless pour spout in blown glass, in an elegant gift case with gold seal.



COD. CRC



COD. CRTSV



Buone Feste Season's greetings

Eventuali variazioni nel packaging verranno
comunicate al momento dell'ordine.
*Any changes in the packaging will be communicated
with the order confirmation.*

E-mail: sales@acetodelduca.it
tel: +39 059 469471