



ROBERTO CONTI

ACETAIA DAL 1870

Company Profile

WWW.ACETOBALSAMICOCONTI.IT

MADE IN ITALY

COSA ABBIAMO DI SPECIALE

→ TRADIZIONE FAMILIARE

Tre Generazioni di esperienza nella produzione dell'Aceto Balsamico di Modena.
Tecniche tramandate e perfezionate nel tempo.
Un legame autentico con il territorio e la cultura modenese.

→ QUALITÀ SUPERIORE ED ARTIGIANALITÀ

Materie prime selezionate con cura, solo uve del nostro territorio di altissima qualità.
Processo di invecchiamento in botti di legni pregiati per un gusto inconfondibile.
Controllo rigoroso su ogni fase della produzione per garantire l'eccellenza.

→ SOSTENIBILITÀ E INNOVAZIONE

Coltivazione eco-friendly per ridurre l'impatto ambientale.
Uso di energia rinnovabile nella produzione.
Imballaggio sostenibile per un minore impatto ecologico.





LA STORIA



1960

1960 – L'Eredità che Si Rafforza

Dopo quasi un secolo di dedizione, la famiglia Conti amplia la produzione, pur mantenendo intatti i metodi artigianali. L'Aceto Balsamico diventa un simbolo di eccellenza nel panorama gastronomico italiano, conquistando i primi riconoscimenti ufficiali. Le botti si moltiplicano, il sapere si trasmette, e la passione per l'autenticità resta il cuore pulsante dell'azienda.



Oggi – Tradizione e Innovazione, Mano nella Mano. Oggi, la famiglia Conti continua a produrre l'Aceto Balsamico con la stessa passione del 1870. Le antiche botti vengono affiancate da impianti moderni per il controllo qualità, senza compromettere la ricetta originale. L'impegno per la sostenibilità è più forte che mai: energia rinnovabile, imballaggi eco-friendly e agricoltura responsabile. Ogni bottiglia è il perfetto equilibrio tra storia, eccellenza e innovazione, pronta a conquistare il mondo con l'inconfondibile gusto dell'Aceto Balsamico di Modena Conti Roberto.



1870

1870 – Le Origini di un'Antica Maestria

Nel cuore di Modena, la famiglia Conti inizia la sua avventura nella produzione dell'Aceto Balsamico. Nelle soffitte della dimora familiare, le prime botti di legno pregiato vengono riempite con mosto d'uva, dando vita a un prodotto che diventerà leggenda. La ricetta, tramandata di padre in figlio, è un segreto custodito con amore, un'arte che si affina con il tempo.



2000

2000 – L'Affermazione nel Mondo

Con la crescente richiesta internazionale, Conti Roberto inizia ad esportare il proprio Aceto Balsamico di Modena. Ogni goccia racconta la storia di una famiglia e di un territorio unico. Vengono introdotte nuove tecnologie per garantire qualità e sicurezza, senza mai alterare il metodo tradizionale di produzione. La sostenibilità diventa una priorità, con pratiche che rispettano l'ambiente e la materia prima.



*Un Aceto che
racconta la storia*



UN'EREDITÀ FAMILIARE CHE ATTRAVErsa il tempo

Nel cuore della terra modenese, dove il tempo scorre lento tra i filari di vite e l'aria profumata di mosto invecchiato, nasce la storia della famiglia Conti. Una storia che affonda le sue radici nel 1870, quando Lutardo Conti, uomo di grande dedizione e maestro nell'arte dell'invecchiamento, iniziò a produrre un aceto scuro, denso e profumato, destinato a diventare un'eccellenza riconosciuta in tutto il mondo.

Fu suo figlio, Giorgio Conti, a portare avanti la tradizione con spirito innovativo, ampliando la produzione e affinando ulteriormente il processo di invecchiamento. Negli anni difficili del Novecento, Giorgio seppe proteggere e tramandare il sapere di famiglia, insegnandolo con amore al proprio figlio, Michele Conti.

Michele, cresciuto tra le botti e il profumo del legno antico, dedicò la sua vita a perfezionare il metodo tradizionale, mantenendo intatta l'essenza dell'Aceto Balsamico di Modena. Fu lui a trasformare l'azienda in una realtà solida e riconosciuta, preparandola per il futuro.

Oggi, Roberto Conti, ultimo discendente della famiglia, porta avanti questa preziosa eredità con la stessa passione dei suoi avi. Sotto la sua guida, la tradizione incontra l'innovazione: nuove tecnologie migliorano la produzione senza intaccare l'antica ricetta fatta seconda tradizione, e soprattutto la qualità e le proprietà organolettiche come in origine.

A Family Tradition

Roberto Conti



*A Family
Tradition*



EMILIA ROMAGNA

IL TERRITORIO

Modena:
Terra di Tradizione e
Passione per l'Aceto Balsamico

Nelle pianure fertili di Modena, dove il tempo scorre al ritmo della natura, nasce l'Aceto Balsamico di Modena IGP. È qui, tra antiche bottaie e vigneti secolari, che il savoir-faire si fonde con la terra, dando vita a un prodotto unico, dall'aroma intenso e inconfondibile. Ogni goccia racconta una storia di tradizione, passione e rispetto per un territorio che da sempre rappresenta l'eccellenza italiana.



STORIA, TRADIZIONE E PASSIONE:
GLI ELEMENTI DELLA NOSTRA
REALTA' ITALIANA



LA PRODUZIONE

Grazie all'ampia produzione di uva proveniente dai propri terreni, Conti Roberto porta nel mondo l'autentico Aceto Balsamico di Modena , con migliaia di bottiglie esportate ogni anno. Ogni fase della produzione è curata con la massima attenzione, dal vigneto alla bottiglia, per garantire un prodotto di qualità superiore, fedele alla tradizione modenese.

L'azienda è costantemente impegnata nell'espansione verso nuovi mercati , offrendo non solo un Aceto Balsamico d'eccellenza, ma un'esperienza che racchiude la storia, la cultura e il prestigio del Made in Italy . Grazie alla combinazione tra artigianalità, innovazione e sostenibilità , Conti Roberto è il partner ideale per chi cerca un prodotto raffinato, capace di valorizzare ogni tavola con il gusto autentico della tradizione italiana.

TRADIZIONE E INNOVAZIONE NEL RISPETTO DELL'AMBIENTE

Conti pone grande attenzione alla sostenibilità e all'impatto ambientale della propria produzione. Per questo ha investito in energie rinnovabili , riducendo le emissioni di CO₂ e adottando pratiche ecosostenibili. Oggi, grazie a un impianto fotovoltaico da 130 kW , installato sia sulla copertura della cantina che sui terreni adiacenti, l'intero processo produttivo è alimentato da energia pulita .

L'impegno per l'ambiente si riflette anche nel riciclo dei materiali di scarto , come plastica e cartone derivanti dalla produzione, e nel recupero dei residui della vinificazione, come le fecce , destinate a nuovi utilizzzi industriali. Un modello produttivo che coniuga tradizione, innovazione e rispetto per il pianeta .



*Un'Acetaia fatta di
Passione e Tradizione.*

*Un viaggio nel cuore
della tradizione
emiliana.*

Contatti

Fattorie Modena di Conti Roberto
Produzione :
41054 Marano - Modena (MO) Italia

Telefono:
(+39) 059 6150005

E-Mail:
info@acetobalsamicoconti.it
ordini@acetobalsamicoconti.it
amministrazione@acetobalsamicoconti.it



Thank You



MADE IN ITALY

MORE INFORMATION IN OUR WEB
www.acetobalsamicoconti.it