

Acetaia - museo La Noce

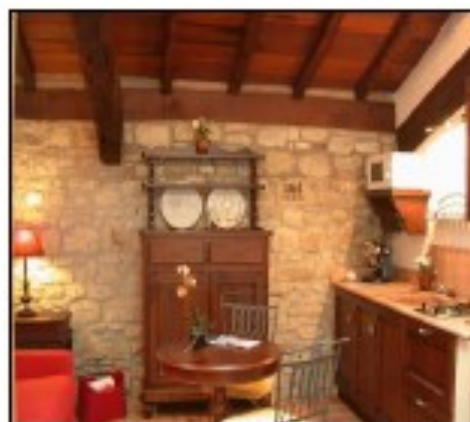


L'Acetaia La Noce e il Museo della Civiltà Contadina sono situati a pochi chilometri da Maranello in un meraviglioso borgo del Settecento. In questi luoghi incantati si produce e si custodisce da più di un secolo un'antica tradizione modenese, l'Aceto Balsamico Tradizionale. Presso L'Acetaia La Noce è possibile osservare il processo di produzione di questa specialità gastronomica, visitare l'acetaia e degustare varie tipologie di Aceto Balsamico e altri prodotti come Saba, marmellate e miele a base di aceto.

Sia la visita guidata che la degustazione sono gratuite.

Per prenotazioni di visite guidate all'acetaia :

Via Giardini Nord 9764-9771
Montagnana di Serramazzoni (Mo) 41028
Tel. 0536 957174
Email: info@lanoce.it
www.lanoce.it www.acetosauri.com



Acetaia - museo La Noce

And Rural life Museum



Very close to Maranello and the Ferrari district it is possible to find La Noce. La Noce is a beautiful acetaia integrated with a restaurant situated in an ancient XVIIth century burg. For more than a century in this compound has been produced and preserved an old gastronomic delicacy, the Traditional Balsamic Vinegar of Modena. At La Noce it is possible to visit the acetaia (the place where Balsamic Vinegar is produced) and to know the production process in detail. At the end of the free guided tour there will be a tasting of Traditional Balsamic Vinegar and many other products: jams and honey with Balsamic Vinegar and typical products like Saba. Both the guided tour and the tasting are free.

To reserve a free guided tour in the acetaia :

Via Giardini Nord 9764-9771
Montagnana di Serramazzoni (Mo) 41028
Tel. 0536 957174
Email: info@lanoce.it
www.lanoce.it www.acetosauri.com

