



TRADIZIONE BALSAMICA

Prezzo a persona: **40 €** (IVA inclusa)

Prezzo per due persone: **50 €** (IVA inclusa)

Prezzo per ogni persona in più: **+10 €** (IVA inclusa)

Durata: **1-2 ore**

Il frutto di una storia secolare di bontà, un capolavoro del gusto italiano che si affina per almeno 12 anni nelle botti di legno nelle soffitte di Reggio Emilia. L'**Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia** è un piacere da intenditori che va assaporato goccia dopo goccia. Lo scopriremo in un viaggio affascinante nella tradizione e nella cultura delle sue terre, nel rito di invecchiamento con cui nasce scoprendo da vicino i segreti di un'acetaia reggiana. Capiremo il processo produttivo di questo prodotto, seguito dall'assaggio di alcuni campioni di balsamico nelle diverse fasi di lavorazione, in modo da comprenderne l'evoluzione nella batteria e negli anni, da mosto cotto fino a prodotto maturo per l'imbottigliamento e la vendita. Passeremo tra le varie stanze dove sono disposte le batterie di Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia. Una vera delizia per i cultori del gusto.



TRADIZIONE BALSAMICA

La quota comprende:

- visita guidata a un'acetaia
- degustazione di Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia Dop nelle sue diverse stagionature

La quota non comprende:

- transfer, pernottamento e assicurazione medico bagaglio
- quanto non espressamente indicato alla voce "quota comprende"