



PARMIGIANO, ACETO BALSAMICO E VINO

Vivi un’esperienza enogastronomica esclusiva nel cuore della tradizione emiliana, dove gusto, cultura e passione si incontrano. Il percorso inizia con una visita guidata a un caseificio storico, alla scoperta dei segreti del Parmigiano Reggiano: dalla produzione alla stagionatura, fino a una degustazione guidata di diverse maturazioni, per coglierne tutte le sfumature aromatiche.

L’esperienza prosegue con una visita guidata in acetaia, un luogo senza tempo dove nasce il prezioso Aceto Balsamico Tradizionale. Qui avrai l’opportunità di assaggiare balsamici di differenti invecchiamenti, comprendendo come il tempo trasformi ogni goccia in un capolavoro di equilibrio e intensità.

A completare il percorso, una visita in cantina con degustazione di tre vini locali, espressione autentica del territorio e perfetto accompagnamento dei sapori emiliani.

Il viaggio termina con un pranzo tradizionale: tre portate tipiche, acqua e un calice di vino incluso, per assaporare appieno la convivialità e l’eccellenza gastronomica locale.

Un’esperienza immersiva, pensata per chi desidera scoprire l’anima più vera dell’Emilia-Romagna attraverso i suoi prodotti simbolo.

IL PREZZO INCLUDE

Tour guidato del caseificio con degustazione di parmigiano, visita guidata dell’acetaia con degustazione di aceto balsamico, visita guidata della cantina con degustazione di tre vini, pranzo tipico emiliano con acqua e calice di vino inclusi

IL PREZZO NON INCLUDE

Trasferimenti, tutti gli spostamenti sono da fare con mezzo proprio.
Tutto ciò che non è espressamente indicato in “Il prezzo include”

IMPORTANTE

Si prega di segnalare eventuali allergie alimentari direttamente al fornitore prima del tour

PUNTO DI INCONTRO

Caseificio nella zona di Modena - Più info dopo la prenotazione

