MORSELLI GARDEN vivai

ACETAIA MORSELLI
L'Azienda Agricola Morselli nasce nei primi anni del 1900, con la creazione della prima acetaia.
L'Aceto Balsamico prodotto dall'**Acetaia Morselli** ha **caratteristiche organolettiche uniche**, conserva tutto il sapore delle uve con le quali viene prodotto e la **fragranza dei pregiatissimi legni delle botti** nelle quali viene lasciato invecchiare per decine di anni. Questo comporta una produzione in quantità limitata, che delinea una qualità inalterata nel tempo, con tratti tipici dell'**antica tradizione modenese**, tratti che lo hanno reso famoso in tutto il mondo e unico nel suo genere. L'acetaia produce 2 tipi di Aceto Balsamico: aceto balsamico IGP e aceto balsamico DOP.

Nel 2012, il nostro Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP ha vinto la medaglia d'oro in occasione del Palio di San Giovanni, un palio in cui concorrono ben 1.500 partecipanti ogni anno, per un totale di oltre 13.000 assaggi complessivi.

Nel 2015, durante la FIERA INTERNAZIONALE di MILANO (EXPO), l'Aceto Balsamico IGP e l'Aceto Balsamico DOP hanno partecipato insieme ad altri prodotti modenesi, come una delle eccellenze italiane più rappresentativi in termini di genuinità e rispetto ambientale.

Prodotto alimentare 100% naturale.

ACETO BALSAMICO IGP
ACETO BALSAMICO DI MODENA CLASSIC IGP

La perfetta armonizzazione tra il Mosto Cotto e l'Aceto di vino è indicato per il consumatore più esigente. Questo Aceto Balsamico di Modena IGP è molto denso, è ottenuto da uve rosse come Lambrusco o Sangiovese. Il lungo affinamento in botti di legno di Rovere da 220 per permette il miglioramento dell'armonia complessiva. Un delizioso condimento che si accompagna con piatti di carne ma soprattutto con formaggi stagionati, frutta, gelato, salse, riso, zuppe, uova.

- **ETICHETTA ROSSA/BIANCA**
- **DA 250 ML € 11,50 +IVA 10 %**
- **Imballo minimo: 1 cartone da 6 PZ**

ACETO BALSAMICO DOP
CONDIMENTO ALIMENTARE AGRODOLCE

Condimento della tradizione Emiliana prodotto con Aceto di Vino e Mosto d'Uva Cotto poi invecchiato in botti di legno.
Ha un colore bruno intenso e brillante, il sapore AGRODOLCE è la sua caratteristica distintiva.

- **ETICHETTA ROSSA/ORO**
- **SCATOLA TRASPARENTE**
- **€9,00 + IVA 10%**
- **imballo minimo : 1 cartone da 12 PZ**

EMANUELE
ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P.

Il nostro condimento alimentare più venduto, frutto di una produzione derivata interamente da una selezione di uve da agricoltura controllata in modo da garantire la certezza delle materie prime.

- **ETICHETTA BIANCO/VERDE CHIARO**
- **SCATOLA TRASPARENTE**
- **€12,50 + IVA 10%**
- **imballo minimo : 1 cartone da 12 PZ**

GIANLUCA
ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P. BRONZO INVECCHIATO

Si tratta di prodotto che mantiene, tutte le qualità nutrizionali e qualitative dell'uva.
Si adatta all'utilizzo quotidiano nelle insalate, verdure crude e cotte.

- **ETICHETTA BIANCA/ROSSO**
- **CONFEZIONE DA 250 ML**
- **€ 10+ IVA 10%**
- **imballo minimo : 1 cartone da 6 PZ**

MARTINA
ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P.

Ottenuto dalla sapiente mescolanza di aceto di Vino e Mosto Concentrato bianco, non contiene nessun tipo di conservante o colorante. Esclusivamente da uve Italiane bianche è idoneo per l'utilizzo giornaliero.
Unico per suo colore e sapore. La sua freschezza lo rende adatto sia all'insalata che sul pesce. Spesso apprezzato anche al posto dell'Aceto Balsamico.

- **ETICHETTA BIANCA/VERDE SCURO**
- **CONFEZIONE DA 250 ML**
- **€ 4,00+ IVA 10%**
- **imballo minimo : 1 cartone da 6 PZ**

SIAMO APERTI TUTTI I GIORNI COMPRESO I FESTIVI
Per ordinazioni scrivi a morselli@vivaimorselli.it
Chiama al numero 0535-52466 oppure 340-7488609 disponibile anche su whatsapp!