COMUNE DI VENTASSO

Provincia di Reggio nell'Emilia

IL VASCELLO DEL MONSIGNORE

Antica Acetaia a Cervarezza Terme

L'Antica Acetaia Il Vascello del Monsignore produce l'Aceto balsamico il Principe Nero detto anche Stravecchio Tradizionale di Cervarezza Terme, e aceti di vino semplici oppure aromatizzati per infusione con erbe officinali, miele, petali di rosa.

Gli aceti del Vascello del Monsignore sono un prodotto raffinato, esclusivo e speciale; a renderli tali è essenzialmente la produzione e la lavorazione attenta al rispetto delle tradizioni famigliari risalenti al 1700, che ha ottenuto un colore, una morbidezza, un corpo e un equilibrio di gusto che fa di questi aceti prodotti unici e di assoluta raffinatezza.

Preparati esclusivamente con uve reggiane, da agricoltura biologica, senza aggiunta di coloranti conservanti o caramello, quindi creati ed invecchiati seguendo fedelmente antiche ricette di famiglia risalenti al settecento, a misura per grandi palati.

Essi vengono imbottigliati e ceralaccati esclusivamente a mano come richiede la tradizione più arcaica, vengono chiusi esclusivamente con tappi di sughero adatti a proteggere il gusto dei nostri prodotti e la natura.

L'Acetaia è situata nel territorio del Parco Nazionale dell'Appenino Tosco Emiliano, nella località Cervarezza Terme, Comune di Busana, per questo sono molto attenti ad utilizzare materiali riciclabili con minor impatto possibile sull'ambiente, evitando di usare macchinari e materie plastiche in modo da arrivare con il tempo ad avere impatto zero sull'ambiente.

Fanno parte dei produttori della rete di Terra Madre di Slow Food e sono segnalati su varie guide alle eccellenze enogastronomiche italiane tra cui Il Buon Paese 2010 di Slow Food editore e Golagustando 2009-2013

Per contatti e informazioni: Tel. 0522 527521

Mail: **info@ilvascellodelmonsignore.com** - Sito Web: **www.ilvascellodelmonsignore.com**