



MIDOLINI
ACETAIA

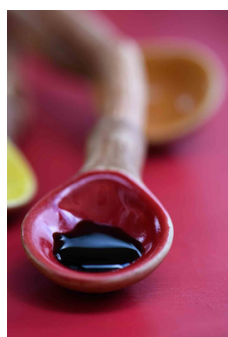
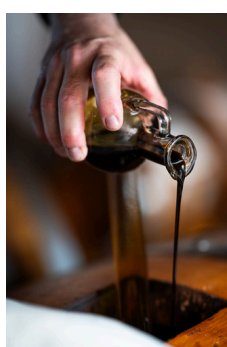
VISITE & DEGUSTAZIONI

VISITE E DEGUSTAZIONI IN ACETAIA

Acetaia Midolini nasce da una passione di famiglia, che da oltre 60 anni si dedica alla produzione di Balsamici d'eccellenza.

La sede si trova tra le colline dei Colli Orientali del Friuli nella suggestiva location di una cascina tipica friulana, ristrutturata elegantemente per accogliere gli ospiti che si vogliono immergere nel mondo del Balsamico.

In Acetaia Midolini si organizzano visite esclusive ai locali storici della Balsameria più grande al mondo, alla scoperta della storia e del processo di lavorazione artigianale del Balsamico.



Nella ampia sala degustazioni si procede con un rito sensoriale guidato da un esperto del gusto per far scoprire agli ospiti gli utilizzi del Balsamico e assaggiare le diverse linee di prodotti, con un invecchiamento che va da 1 anno a 50 anni.

Le visite e degustazioni si possono personalizzare su richiesta (in Italiano, tedesco o inglese). Al termine del tour sarà possibile acquistare tutti i prodotti presso lo shop aziendale.

Per maggiori informazioni e prenotazioni inviare una mail a **info@midolini.com** oppure chiamare **+39 0432 754555**.



1 PRIME GOCCE MIDOLINI

DALLO SPRITZ AL CIOCCOLATO

Un percorso pensato per incuriosire, educare e far innamorare.

Una porta d'ingresso ideale nel mondo Midolini, pensata per chi vuole avvicinarsi ai nostri Balsamici attraverso un percorso semplice, elegante e sorprendente.

Dopo la visita ai locali storici della Balsameria più grande al mondo, vi attende una degustazione verticale di 5 Balsamici, dai più giovani all'invecchiato 18 anni.

A completare l'esperienza, una selezione di assaggi gourmet che mette in dialogo tradizione e creatività:

- pane con composte al Balsamico
- hummus con balsamico invecchiato
- cioccolato fondente con balsamico

Il tutto accompagnato da un Mocktail (cocktail analcolico) firmato Midolini, per un'introduzione armoniosa ai nostri sapori più iconici.

DURATA VISITA: 1,00 - 1,15 H

PREZZI:

Piccoli gruppi 4-9 pax: **33 euro / persona**

Grandi gruppi 10-30 pax: **25 euro / persona**

2 I GRANDI INVECCHIATI

ELEGANZA DEL TEMPO IN OGNI GOCCIA

Un'esperienza sofisticata che unisce tecnica ed emozione, studiata per accompagnare l'ospite alla scoperta delle sfumature più rare e preziose del Balsamico.

Dopo la visita ai locali storici della Balsameria più grande al mondo, si procede con una verticale di 5 Balsamici: dal Millesimato all'invecchiato 35 anni, una sequenza che svela gradualmente complessità, profondità e persistenza.

A seguire, una selezione gastronomica pensata per esaltare ogni sfumatura aromatica:

- mortadella artigianale con chutney
- formaggi italiani e francesi in abbinamento ai più preziosi Balsamici e composte
- hummus impreziosito da Balsamico invecchiato
- vinaigrette Midolini
- gelato e cioccolato fondente abbinati ai nostri capolavori più invecchiati

In accompagnamento un calice del nostro Cocktail Midolini oppure Prosecco Rosacroce Midolini.

DURATA VISITA: 1,30 - 1,45 H

PREZZI:

Piccoli gruppi 4-9 pax: **59 euro / persona**

Grandi gruppi 10-30 pax: **42 euro / persona**



ORARI DI APERTURA

Lunedì - Venerdì, ore 9:00 - 18:00

per grandi gruppi (minimo 20 persone) anche nei weekend

CONTATTI

Email: **info@midolini.com**

Telefono: **0432 754555**

Acetaia Midolini
via delle Fornaci 1,
33044 Manzano UD
Italia

