

COMPANY PROFILE



ACETAIA MARCHI



STORIA DI UNA FAMIGLIA

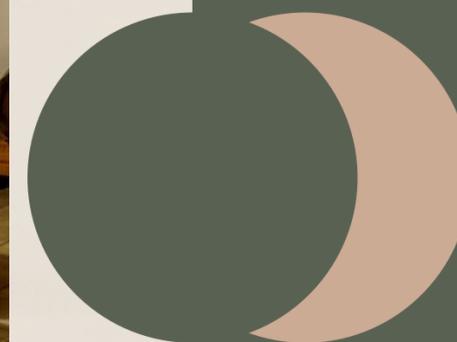


**LA PASSIONE PER L'ACETO BALSAMICO NELLA STORIA
DELLA NOSTRA FAMIGLIA**

1910

Acetaia Marchi è il frutto di una grande passione familiare per l'Aceto Balsamico.

Nata a Modena nel secolo scorso, è il risultato di una tradizione che si tramanda di padre in figlio, e che ancora oggi affonda le sue radici in una cultura profondamente legata al territorio ed alle sue materie prime di ottima qualità, così come in un'artigianalità rimasta immutata nel tempo.



OGGI

Acetaia Marchi vanta oggi 170 batterie per la produzione di "Aceto Balsamico Tradizionale di Modena D.O.P." e centinaia di botti per l' "I.G.P."

Propone esclusivamente prodotti ottenuti in filiera a km 0, selezionati, certificati e di altissima qualità, destinati ai palati più esigenti in Italia e nel mondo.



LA TENUTA



Acetaia Marchi si sviluppa su una superficie di oltre 10 ettari che vede come protagonisti i vigneti della Famiglia, dai quali parte tutto il processo produttivo che si svolge interamente all'interno della tenuta.

Oltre ai moderni edifici di produzione, Acetaia Marchi vanta due sale destinate alla maturazione del prezioso Oro Nero ed una tipica bottega con vendita diretta degli Aceti Balsamici e di altre eccellenze enogastronomiche del territorio.

Acetaia Marchi è in grado di ospitare eventi, degustazioni e visitatori da tutto il mondo per poter diffondere la cultura del Balsamico e dei suoi riti secolari di produzione.

Tradizione ed innovazione
caratterizzano questa realtà
unica nel suo genere, in grado di
abbinare una reale artigianalità
ad una grande flessibilità





**ACETO BALSAMICO
DI MODENA IGP**

ANALISI ORGANOLETTICHE

IMBOTTIGLIAMENTO

ETICHETTATURA

**ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE
DI MODENA DOP**



● VENDEMMIA

● PIGIATURA SOFFICE

● COTTURA DEL MOSTO

● AFFINAMENTO - INVECCHIAMENTO

DAL
FRUTTO
ALLA
TAVOLA



PERCHE' SCEGLIERE ACETAIA MARCHI

- CONTROLLO TOTALE SULL'INTERO PROCESSO PRODUTTIVO
- FILIERA A KM 0
- MODERNI IMPIANTI DI PRODUZIONE PER SODDISFARE OGNI RICHIESTA IN TERMINI DI VOLUMI E PERSONALIZZAZIONI
- POSSIBILITA' DI DISTRIBUIRE IN OGNI PAESE DEL MONDO

RISPETTO DELLA TRADIZIONE

QUALITA' ARTIGIANALE

MATERIE PRIME SELEZIONATE

PROVENIENTI

ESCLUSIVAMENTE DAI VIGNETI

DELLA FAMIGLIA



PRIVATE LABEL



Consulenza nella selezione della tipologia di prodotto

Scelta del formato della bottiglia, del packaging e relativa fornitura

Supporto creativo per la realizzazione dell'etichetta e relativa gestione della pratica di approvazione dall'Ente Certificatore di riferimento

Possibilità di avere anche piccoli lotti di singola produzione



<https://www.facebook.com/AcetaiaMarchi/>



<https://www.instagram.com/acetaiamarchi/>



<https://it.linkedin.com/company/acetaiamarchi>



Acetaia Marchi



Strada Fossa Monda Nord, 126 - 41122 Modena, IT



+39 059 4822139 +39 328 2283193



info@acetaiamarchi.com



www.acetaiamarchi.com