



# ACETAIA SERENI

*Dal 1930*

*Aceto Balsamico di Modena*



IERI

OGGI

DOMANI



COMPANY PROFILE



ACETOBALSAMICO

BALSAMICVINEGAR

BALSAMICO-ESSIG

• AGRITURISMO

FARMHOUSE

AGROTOURISMUS

• CUCINA

CUISINE

KÜCHE

• CAMERE

ROOMS

ZIMMER

• OLIODOLIVA

OLIVEOIL

OLIVENÖL

# *Terra di Sapori, Arte e Motori*

Modena, perla della generosa Emilia, è riconosciuta da sempre come patria dei motori e di straordinari sapori.  
È da questa terra che nasce la passione e la dedizione della famiglia Sereni per il Balsamico.



## *Valley of flavours, art and motors*

Modena, pearl of Italy's bountiful Emilia region, is famous as the homeland of fast cars and amazing flavours.  
It is in this land that the Sereni family's passionate commitment to Balsamic Vinegar was born.

## *Land Der Geschmäcker, Kunst Und Motoren*

Modena, eine edle Perle der Region Emilia, gilt schon immer als die Heimat der Motoren und besonderen Geschmäcker.  
In diesem Gebiet hat sich die Leidenschaft der Familie Sereni für den Balsamico und Hingabe an seine Produktion entwickelt.



# *La Vite: Geroglifico della Fatica*

(V. Tanara, primi '700)

Le colline modenese, terre in cui la problematica dell'esistenza s'intreccia da sempre con i pampini della vite. Ne è prova la nascita di quella straordinaria alchimia del tempo che è proprio l'Aceto Balsamico, una trama tenace che da sempre unisce l'uomo alla storia e lega una generazione all'altra nell'ambito di una medesima famiglia.

## **La Tenuta**

L'azienda è collocata nel paese di Marano sul Panaro, tra le suggestive colline di Villabianca. Tra il verde di colture vinicole e oliveti, questa zona non conosce inquinamento industriale.

Qui il succedersi degli accadimenti atmosferici ripete, inalterato, l'antico corso che da secoli serve da indissolubile supporto alla naturale produzione e maturazione di uno straordinario Aceto Balsamico.

## **The Vine: Hieroglyphic for Hard Toil (V. Tanara, early 18th Century)**

The hills above Modena, a land where the sustenance of life has always been interwoven with the tendrils of the grape vine. And there could be no better proof than Balsamic Vinegar, an amazing alchemy of time, a strong tie that has always bound man to his history and one generation to another within the same family.

## **The Estate**

The Sereni estate is located at Marano sul Panaro, in the picturesque hills near Villabianca. In a rural setting of vineyards and olive groves, this zone is unaffected by industrial pollution. Here the changing weather and seasons continue to repeat the ancient pattern that has served for centuries to ensure the natural production and ageing of a wonderful Balsamic Vinegar.



## **Die Reben: Hieroglyphen Der Mühe (aus der Abhandlung "L'economia del cittadino in Villa" von Vincenzo Tanara, Anfang des 18. Jh)**

Die Anhöhen um Modena, ein Land auf dem die Gegebenheiten des Lebens schon immer mit Rebenblättern verflochten sind. Zeugnis davon ist das Entstehen jener extraordinären Alchimie der Zeit: der Balsamico – das Ergebnis eines intensiven Zusammenspiels, das den Mensch schon immer mit der Geschichte verbindet und Generationen einer selben Familie aneinander kettet.

## **Das Landgut**

Der Betrieb befindet sich im Ort Marano sul Panaro, auf den eindrucksvollen Anhöhen von Villabianca. Diese Gegend inmitten grüner Weinbaugebiete und Olivenhaine kennt keine industrielle Umweltverschmutzung. Hier wiederholt die Aufeinanderfolge der Witterungen unverändert einen antiken Ablauf, der seit Jahrhunderten untrennbar die natürliche Produktion und Reifung eines extraordinären Balsamico unterstützt.





## La Nascita di una Passione

Il "Balsamico", un testimone vivente sempre presente a qualsiasi avvenimento domestico, un vero e proprio albero genealogico che comprova con la sua lunga e concreta esistenza, un percorso di vita che non si interrompe con la morte, ma si perpetua negli anni in un'operosa eredità che non conosce intoppi. Così è stato per l'"albero" dei Sereni che, nell'aperta valle dei ciliegi in fiore, iniziano, tant'anni orsono, il loro destino "Balsamico".

È proprio con l'eredità morale e concreta, della straordinaria nonna Santina, che è stata condotta la vecchia acetaria di famiglia con scrupolo e con la più rigida adesione alla più antica tradizione.

Così dopo la nonna Santina, papà Attilio continua gli insegnamenti materni e in seguito il figlio Pier Luigi, mutati i tempi e le esigenze per una forte richiesta commerciale, ha ampliato il capitale produttivo.



### The Birth of a Passion

Balsamic Vinegar is a living being, always present at any event in the home, a real family tree, its long, tangible existence proof of a thread of life that is not broken by death, but is perpetuated over the years in a ceaseless legacy of diligent care.

This has certainly been the case for the Sereni family, who began their "Balsamic" destiny so many years ago in the broad valley of blossoming cherry trees.

And the moral and tangible legacy of wonderful Grandma Santina have been our inspiration in continuing to run the family's balsamic vinegar production in the old way, in strict keeping with the most long-established tradition. Grandma Santina was succeeded by Attilio, who followed his mother's teaching, after which his son, Pier Luigi, responded to the changing times and the need to meet strong commercial demand by increasing the production capital.

### Das Entstehen Einer Leidenschaft

Der "Balsamico" ist bei jedem häuslichen Ereignis ein lebender Zeuge, fast wie ein Stammbaum: Dank seiner langen und konkreten Existenz zeugt er von einem Lebensgang, dem der Tod kein Ende setzt, sondern der im Laufe der Jahre in einem regen Erbe ohne Hindernisse weiterlebt.

So ist es mit dem "Stammbaum" der Familie Sereni, die im weiten Tal der blühenden Kirschbäume nun schon vor dreißig Jahren ihr "Balsamico"-Schicksal begann.

Die alte Balsamico-Produktion der Familie wird ganz nach dem sittlichen und konkreten Erbe der wunderbaren Großmutter Santina skrupelhaft und unter strengster Befolgung einer ganz antiken Tradition betrieben. Vater Attilio setzte nach der Großmutter Santina seine mütterlichen Weisungen fort und nach ihm erweiterte der Sohn Pier Luigi aufgrund der veränderten Zeiten und Bedürfnisse infolge einer verstärkten kommerziellen Nachfrage die produktiven Einrichtungen.

## *La Passione Continua*

Oggi Acetaia Sereni conta più di 1500 fra botti e botticelle ordinate in capacità e qualità di legni diversi, contenitori indispensabili per la paziente opera di maturazione e aromatizzazione dei mosti cotti. È qui dove si succedono le stagioni e gli uomini. È qui dove tutto è ricondotto alla memoria storica, all'antico dettato produttivo, all'ormai lontano "segreto" di nonna Santina.



## *The Passion Goes On*

Today Acetaia Sereni has more than 1500 barrels of varying sizes, arranged by capacity and different types of wood, indispensable containers for our cooked grape musts as they gradually age and acquire their unmistakable flavour. It is here that the changing seasons and generations succeed each other. It is here that everything is founded on the history memory, the traditional production rules and the long-ago "secrets" of Grandma Santina.

## *Die Leidenschaft Lebt Weiter*

Heute besitzt die Acetaia Serena mehr als 1500 Fässer und Fässchen aus verschiedenen Hölzern und mit unterschiedlichen Fassungsvermögen, unentbehrliche Behälter für die geduldige Aufbewahrung und Aromatisierung der eingekochten Traubenmoste. Hier beginnt die Aufeinanderfolge der Jahreszeiten und Menschen. Hier wird alles auf das Gedächtnis der Vergangenheit und die antiken Produktionsvorschriften zurückgeführt, auf das mittlerweile ferne "Geheimnis" der Großmutter Santina.



# *Terroir* The Essentials of Sereni

## **Terreno**

I nostri vigneti sono coltivati sulle colline modenese, su terreno argilloso-calcareo.

## **Soul**

Our vineyards are located on Modena Hills, on a clay-calcareous soul.

## **Clima**

Caldo in estate, freddo in inverno, alta umidità.  
Aria fresca portata dal Fiume Panaro che scorre a valle.

## **Climate**

Hot in summer, cold in winter, high humidity.  
Fresh air brought by River Panaro that flows in the valley.

## **Mentalità**

Passione, attesa, ostinazione, rispetto della tradizione e sana follia, portata avanti di generazione in generazione.  
In una parola: "Modenesità".

## **Mentality**

Passion, patience, obstinacy, reverence for tradition and healthy balance of perfectionism and obsession, carried on from generation to generation.  
In one word: "Modenesità".

## **Legno**

Il nostro Balsamico invecchia in botti di legni pregiati tipici e prestigiosi, come il rovere, il castagno, il ginepro, la robinia, il frassino, il gelso, il ciliegio.

## **Wood**

Our Balsamic ages in prestigious barrels made of typical woods like oak, chestnut, juniper, acacia, ash, mulberry, cherry.



# *La Produzione*

## ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA D.O.P.

L'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena prodotto da Acetaia Sereni è ottenuto dalla lenta fermentazione e successiva acetificazione del mosto d'uva Trebbiano modenese cotto a fuoco diretto, senza aggiunta di altre sostanze, lasciato invecchiare in serie di barili di legni pregiati (rovere, gelso, ginepro, castagno) e capacità diverse per un minimo di 12 anni, fino ad oltre 25 anni ("extravecchio").

### *Our Products*

#### TRADITIONAL MODENA BALSAMIC VINEGAR PDO

The Traditional Modena Balsamic Vinegar produced by Acetaia Sereni is made by the slow fermentation and then acetification of the must of Modena Trebbiano grapes, cooked over direct heat, with no other substances added, left to age in sets of barrels of fine woods (oak, mulberry, juniper, chestnut) of different capacities for at least 12 years, and over 25 years in for the "extravecchio" quality.

### *Unsere Produkte*

#### TRADITIONELLER BALSAMICO-ESSIG MODENA G.U.

Der Aceto Balsamico Tradizionale di Modena D.O.P. entsteht aus einer langsamem Fermentation und darauf folgenden Essiggärung des Mostes aus Trebbiano-Trauben aus Modena, der auf offenem Feuer und ohne sonstige hinzugefügte Stoffe eingekocht wird; dann wird der Most in einer Reihe von Holzfässern aus edlen Hölzern (Eiche, Maulbeere, Wacholder, Kastanie) mit unterschiedlichen Fassungsvermögen von mindestens 12 Jahre bis über 25 Jahre (Extravecchio) gelagert.





## ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P.

Un prodotto che nasce dal blend di mosti d'uva cotti e aceti di vino invecchiati, che viene affinato in botti di rovere o ciliegio per almeno 60 giorni o per oltre 3 anni per poter fregiarsi della classificazione "Invecchiato". Sono presentati nella speciale bottiglia brevettata "Acetaia Sereni".

## BALSAMIC VINEGAR OF MODENA PGI

A product achieved by blending cooked musts and aged wine vinegars, aged in oak or cherry barrels for minimum 60 days or aged for over than 3 years to be able to boast of the "Aged" classification.

They are presented in the special patented bottle "Acetaia Sereni".

## BALSAMICO-ESSIG MODENA G.G.A.

Ein Produkt, das aus eingedicktem Traubenmost unter Zusatz gereiften Weinessigs entsteht, welches mindestens 60 Tage oder mehr als 3 Jahre lang in Eichen- oder Kirschenholzfässern lagern muss, um die Klassifizierung „Invecchiato“ zu erhalten. Abgefüllt werden sie in der speziellen patentierten Flasche von der „Acetaia Sereni“.



# midaceto®



La produzione Acetaia Sereni si completa con una gamma di Condimenti a base agrodolce che accontenta i palati più esigenti e raffinati e la richiesta commerciale sempre più diversificata e innovativa.

The Acetaia Sereni offering is completed by a range of sweet-and-sour Condiments to delight the most demanding, refined palates and the market's demand for increasingly diversified, innovative products.

Die Produktion der Acetaia Sereni wird durch ein Sortiment süßsaurer Speisewürzen vervollständigt, die den anspruchsvollsten und raffiniertesten Gaumen und einer immer stärker diversifizierten und innovativen Nachfrage gerecht wird.



## I NOSTRI CONDIMENTI

Vieni nella nostra azienda a scoprire tutte le altre linee di prodotto. Ti aspettiamo!

## OUR CONDIMENTS

Come in our company to discover all the other product lines.  
We are waiting for you!

## UNSERE WÜRZMITTEL

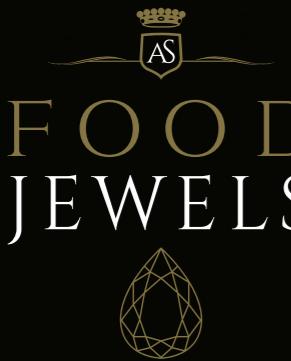
Besuchen Sie unser Unternehmen und entdecken Sie alle Produktlinien.  
Wir freuen uns auf Sie!



# ATTILIO

Riserva  
di  
Famiglia

AGRODOLCE  
Bianco



# FOOD JEWELS



## MILLESIMATO GOLD E DIAMOND

Questo prodotto ha radici nel lontano 1962 quando Nonna Santina, prima produttrice della Famiglia Sereni, in occasione della nascita del nipote, mise ad invecchiare il mosto cotto prodotto quell'anno in quattro botti: tre per l'invecchiamento e una badessa per il rincalzo.

Solo nel 2013 si riscoprirono le quattro preziose bottiglie nell'antica Acetaia familiare. È da questa scoperta che nasce il Balsamico Millesimato, così chiamato perché la materia prima deriva proprio dalla raccolta di quell'annata.

Negli anni seguenti prende piede il progetto di far conoscere al pubblico questo vero e proprio "Gioiello Alimentare" di famiglia, con una produzione limitata di bottiglie, confezionate con cura a mano, una ad una, con materiali pregiati.

Assaporando questo raro prodotto potrete godervi il gusto e gli antichi profumi del vero Aceto Balsamico di Modena.

Ogni "gioiello" è numerato ed unico al mondo.



## FOOD JEWELS

### MILLESIMATO GOLD AND DIAMOND

The origins of this product date all the way back to 1962 when Grandma Santina, the Sereni family's first vinegar-maker, decided to mark her grandson's birth by setting that year's cooked must to age in four barrels: three for the ageing process and a "badessa" fermentation cask for top-ups.

It was only in 2013 that the four priceless little casks were rediscovered in the family's old Acetaia. This discovery led to the creation of our Balsamico Millesimato ("single-vintage balsamic vinegar"), so-called because all the raw material came from that year's vintage.

In the years which followed, the decision was taken to enable consumers to experience this gourmet family treasure by producing a limited number of bottles, all carefully hand-prepared, one by one, with the choicest materials.

Tasting this rare product, you can savour the flavour and antique aromas of genuine Modena Balsamic Vinegar.

Each "gem" is numbered and unique in the world.

### MILLESIMATO GOLD UND DIAMOND

Dieses Produkt hat seine Wurzeln im fernen Jahr 1962 geschlagen, als Großmutter Santina, die erste Produzentin der Familie Sereni, anlässlich der Geburt des Enkels den in jenem Jahr eingekochten Most zum Altern in vier Fässer goss: drei für die Alterung und ein Mutterfass zum Nachfüllen.

Erst 2013 wurden die vier kostbaren kleinen Fässer der antiken Balsamico-Produktion der Familie wiederentdeckt.

Aus dieser Entdeckung ist der Balsamico Millesimato entstanden, der so genannt wurde, weil der Rohstoff aus der Ernte der Jahrhundertwende stammt. In den Folgejahren hat dann das Projekt Fuß gefasst, der Öffentlichkeit dieses wahre „Lebensmitteljewel“ der Familie bekannt zu geben und zwar mit einer begrenzten Produktion von Fläschchen, die eines nach dem anderen mit kostbaren Materialien von Hand verpackt wurden.

Beim Kosten dieses raren Produktes können Sie den Geschmack und die antiken Düfte von wahrem Aceto Balsamico di Modena genießen.

Jedes „Juwel“ ist nummeriert und weltweit einmalig.



## Experiences

### Visite guidate ed esperienze sensoriali

È possibile visitare la nostra acetaia, con un percorso che vi farà conoscere ed apprezzare la storia e la metodologia produttiva dell'Aceto Balsamico di Modena, dal vigneto aziendale fino al prodotto finito, passando per la pigiatura dell'uva, la cottura dei mosti e l'invecchiamento in botti di legni pregiati. Nella nostra sala degustazioni sarà possibile assaggiare e confrontare le diverse tipologie di aceto balsamico.



### Guided tour and sensory experience

It's possible to visit our Acetaia, with a route that will make you know and appreciate the history and the production methodology of Balsamic Vinegar of Modena, from the corporate vineyards to the finished product, passing through the pressing of the grapes, the cooking of musts and the aging in fine wooden barrels.

In our tasting room it will be possible to taste and compare the different types of Balsamic Vinegar.



### Führungen und Sinneserfahrungen

Unsere Essigfabrik kann besichtigt werden. Auf einer Tour lernen Sie die Geschichte und die Produktionsmethoden des Aceto Balsamico di Modena kennen und schätzen, angefangen beim Weinberg des Unternehmens über das Keltern, das Eindicken des Mosts, das Lagern in Fässern aus kostbarem Holz bis hin zum Endprodukt.

In unserem Verkostungssaal können die unterschiedlichen Typologien des Balsamessigs probiert und verglichen werden.

# *Il nostro Olio Extravergine di Oliva*

Le colline modenese, sono da sempre considerate terreni ideali per la crescita dell'ulivo. Si dice che a Villabianca fossero presenti numerosi ulivi in passato, che non resistettero ad una forte gelata invernale.

Nel 2000 la famiglia Sereni piantò circa 1000 piante di ulivo, ed iniziò così una nuova generazione di oliveti, producendo un fruttato Olio Extravergine di Oliva, dapprima in piccole quantità, ma sempre in crescita anno dopo anno. Per la prima volta l'Olio Extravergine di Oliva torna ad essere un prodotto tipico modenese.

## *Our Extravirgin Olive Oil*

Modena hills are always considered suitable land for the growing of the olive tree. It is said that there were many Olive trees in Villabianca in the past, that didn't resisted to a severe winter frost.

In the year 2000 Family Sereni planted about 1000 plants of Olive, and so begin a new generation of Olive groves, with a small production, but every year greater, of a fruity Extravirgin Olive Oil, that again becomes a typical product of Modena.

## *Unser Natives Olivenöl Extra*

Das Hügelland um Modena gilt schon immer als ideales Gebiet für den Anbau von Olivenbäumen. Es heißt, dass es einst in Villabianca zahlreiche Olivenbäume gab, die eine starke Frostzeit nicht überlebten.

Im Jahr 2000 hat die Familie Sereni etwa 1000 Olivenbäume gepflanzt und damit eine neue Generation Olivenhaine in die Wege geleitet und mit einer Produktion begonnen, die anfangs eine kleine und dann immer größere Menge eines fruchtigen Olivenöls mit der Verkehrsbezeichnung „Natives Olivenöl Extra“ erbrachte, das erstmals wieder ein typisches Produkt aus Modena geworden ist.





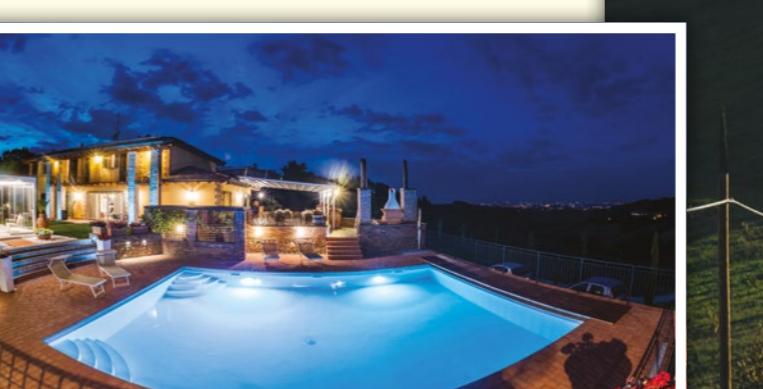
## Agriturismo

### Ospitalità tra le colline Modenesi

Agriturismo Acetaia Sereni è un oasi di pace circondata da vigneti e oliveti.

È ideale per vivere al pieno la produzione del famoso "Oro nero di Modena", per un'immersione nei gusti e nella tradizione emiliana, per soggiorni di relax o di Team Building aziendali, per visite storico-culturali, shopping e tour enogastronomici nelle vicine città di Modena, Bologna e Maranello.

Il panorama e la natura incontaminata del luogo vi faranno sentire lontani da qualsiasi tipo di inquinamento cittadino e vi faranno godere al pieno la vostra vacanza in relax.



### The Agriturismo Hospitality in the hills above MODENA

The Acetaia Sereni Agriturismo is an oasis of peace, surrounded by vineyards and olive groves. It is ideal for getting to first hand how Modena's famous "Black Gold" is produced, for full immersion in the flavours and tradition of the Emilia region, for relaxing holidays or corporate team building events, for sightseeing, shopping and food and wine tours in the nearby cities of Modena and Bologna and in Maranello. The fine view and uncontaminated natural surroundings will make all kinds of urban pollution seem far away and enable you to enjoy your holiday in a relaxing mood.



## Agrotourismus

### Gastlichkeit im Hügelland um MODENA

Der Agrotourismusbetrieb "Agriturismo Acetaia Sereni" ist eine friedliche Oase inmitten von Weingärten und Olivenhainen. Ein idealer Ort, an dem man in vollem Ausmaß die Produktion des berühmten "Schwarzen Goldes von Modena" erleben und sich den Geschmäckern der emilianischen Tradition hingeben kann, für entspannungsreiche Aufenthalte oder geschäftliche Team Building Treffen, historisch-kulturelle Besichtigungen, Shopping und weingastronomische Touren in den nahe liegenden Städten Modena, Bologna und Maranello. Das Panorama und die makellose Natur des Ortes bringen Sie fern von jeder Form der städtischen Verschmutzung, damit Sie in vollem Ausmaß einen entspannenden Urlaub genießen können.





## Camere e Suite

L'Agriturismo dispone di spaziose e accoglienti camere, finemente arredate, immerse nel silenzio della nostra collina, che daranno ai nostri ospiti la possibilità di godersi un meritato riposo o di praticare una delle tante attività a disposizione. Si affacciano tutte sul nostro giardino privato o sulla valle modenese che vi regalerà una veduta mozzafiato al vostro risveglio.

### **Rooms and Suites**

The Agriturismo has beautifully furnished, spacious, comfortable rooms immersed in the quiet of our hills, which give our guests the opportunity for a well-deserved rest or to enjoy one of the many activities available. They overlook our private garden or the Po Plain down towards Modena, which will greet you with a stunning view in the morning.

### **Zimmer und Suites**

In der Stille unseres Hügellandes bietet der Hof geräumige und gemütliche, fein ausgestattete Zimmer, die unseren Gästen eine verdiente Entspannung sichern, oder die Möglichkeit, eine der vielen verfügbaren Aktivitäten auszuüben. Die Zimmer blicken alle auf unseren privaten Garten oder auf das Tal von Modena, das Ihnen beim Erwachen einen atemberaubenden Blick offenbart.





## Sereni a Tavola Il Ristorante

Nell'Agriturismo potrete gustare tutto quello che la nostra Azienda agricola produce, dai piatti a base di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena D.O.P. all'Olio Extravergine di oliva, al Lambrusco Grasparossa delle nostre uve, alle famose tigelle e tutto quanto è tradizione della cucina modenese. Le materie prime che non produciamo direttamente le acquistiamo, dopo una accurata selezione, nelle altre aziende agricole del nostro territorio.



### Restaurant

On the Agriturismo, guests are able to savour everything we produce, from dishes using PDO traditional Modena Balsamic Vinegar to extra virgin olive oil, from Grasparossa Lambrusco made with our grapes to the famous "tigelle" muffins, and all the other specialities of Modena's cuisine.

The raw materials we do not produce ourselves are purchased, after careful selection, from other local farms.

### Das Restaurant

Bei uns können Sie all das kosten, was unser Landwirtschaftsbetrieb erzeugt, von den Gerichten mit unserem Traditionellen Balsamico-Essig Modena D.O.P. bis zum nativen Olivenöl Extra, dem Lambrusco Grasparossa aus unseren eigenen Trauben, den berühmten Tigella-Fladen und allen traditionellen Gerichten aus Modena. Rohstoffe, die wir nicht selbst erzeugen, beziehen wir nach sorgfältiger Auswahl von anderen Landwirtschaftsbetrieben unserer Gegend.



## *Accoglienza Raduni ed Eventi*

La nostra azienda è stata sede di importanti raduni nazionali automobilistici ed eventi esclusivi in collaborazione con grandi brand, grazie allo stile tradizionale ma allo stesso tempo elegante della nostra location.

Inoltre ospita da sempre gruppi da tutto il mondo, con lo scopo di diffondere la storia, i sapori e le tradizioni dell'Aceto Balsamico.



## *Hospitality Meetings - Events*

We have hosted major Italian automotive gatherings and exclusive events in association with top brands, thanks to our location's traditional yet elegant style.

We have also always welcomed groups from all over the world, enabling us to spread the word about the history, flavour and traditions of Modena Balsamic Vinegar.

## *Unterkunft Zusammenkünfte - Events*

Dank des traditionellen aber zugleich eleganten Stils unseres Betriebs haben hier wichtige nationale Automobil-Treffen und exklusive Events in Zusammenarbeit mit wichtigen Marken stattgefunden.

Außerdem sind immer wieder Reisegruppen aus aller Welt auf unserem Hof zu Gast, die wir mit der Geschichte, den Geschmäckern und Traditionen des Aceto Balsamico di Modena vertraut machen.



# Parlano di noi

## Press & Media



**Acetaia Sereni, il balsamico qui è un affare di famiglia**

Dalle prime botti di nonna Santina all'azienda di oggi, che vende anche all'estero. E alle vigne si è aggiunto un uliveto: si produce un olio balsato al top in Italia.



Mila Burani  
Affacciata serena sulle colline di Modena, l'azienda di Acetaia Sereni è un affare di famiglia. I due fratelli Attilio e Giorgio hanno deciso di continuare la tradizione dell'azienda di nonna Santina, una storia che risale al 1900. La produzione di aceto balsamico è stata trasferita da un paio di anni nel nuovo stabilimento di Montebello di S. Giovanni in Persiceto, dove i due fratelli hanno aperto una sala di degustazione per i loro ospiti. Il nuovo stabilimento ha una capacità produttiva di 100 mila litri annui, con 1000 bottiglie di aceto balsamico tradizionale di Modena. L'azienda produce anche altri tipi di aceti, come il balsamico di Modena, il balsamico di Parma e il balsamico di Reggio Emilia. I due fratelli sono orgogliosi della loro azienda, che produce aceti di qualità superiore, con un processo di lavorazione artigianale che garantisce la qualità del prodotto.



Guarda il video / Watch the video



Guarda il video / Watch the video



Guarda il video / Watch the video



# Premi e Riconoscimenti

## Awards



The WineHunter Award 2019

Acetaia Sereni

Miscelato Molti Oro 25 Anni

Cheese

Acetaia Sereni

Aceto Balsamico di Modena DOP Intensivo

Cheese

Acetaia Sereni

Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP

Cheese

Acetaia Sereni

Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP

Cheese

Acetaia Sereni

Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP

Cheese

Acetaia Sereni

Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP

Cheese

Acetaia Sereni

Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP

Cheese

Acetaia Sereni

Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP

Cheese

Acetaia Sereni

Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP

Cheese



The WineHunter Award 2019

Acetaia Sereni

Miscelato Molti Oro 25 Anni

Cheese

Acetaia Sereni

Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP

Cheese

Acetaia Sereni

Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP

Cheese

Acetaia Sereni

Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP

Cheese

Acetaia Sereni

Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP

Cheese

Acetaia Sereni

Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP

Cheese

Acetaia Sereni

Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP

Cheese

Acetaia Sereni

Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP

Cheese

Acetaia Sereni

Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP

Cheese



The WineHunter Award 2019

Acetaia Sereni

Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP

Cheese

Acetaia Sereni

Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP

Cheese

Acetaia Sereni

Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP

Cheese

Acetaia Sereni

Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP

Cheese

Acetaia Sereni

Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP

Cheese

Acetaia Sereni

Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP

Cheese

Acetaia Sereni

Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP

Cheese

Acetaia Sereni

Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP

Cheese

Acetaia Sereni

Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP

Cheese

*Come raggiungerci*  
*How to reach us*  
*Wie man uns erreicht*

GPS coordinates:  
Latitude 44.468863  
Longitude 10.944243





**ACETAIA:**  
Via Villabianca, 2871  
41054 Marano sul Panaro (Modena) - Italy

**AGRITURISMO:**  
Via Villabianca, 3651  
41054 Marano sul Panaro (Modena) - Italy

Tel +39 059 705105 / +39 059 745121  
[info@acetaiasereni.com](mailto:info@acetaiasereni.com)

**Acetaia Sereni**  
official pages on:



**WWW.ACETAIASERENI.COM**

