



ACETAIA
LEONARDI
1871



LUXURY TOURS & EXPERIENCES

Italian Excellence



MODENA, IL CUORE DELLA FOOD & MOTOR VALLEY

Una città che in passato fu la capitale del Ducato Estense, il cui Duomo, insieme alla Torre Civica e a Piazza Grande, è stato dichiarato patrimonio dell'umanità UNESCO.

Ha dato i natali al Maestro dell'Opera Lirica Luciano Pavarotti, a cui è dedicato il teatro comunale della città.

Terra di "Super Cars" italiane, simbolo di stile, lusso e tecnologia: Ferrari, Pagani, De Tomaso, Bugatti, Maserati e Lamborghini.

Patria di rinomata cultura gastronomica, grazie a eccellenze tipiche locali, tra cui il Parmigiano Reggiano,

il Prosciutto di Modena, il Lambrusco Grasparossa e l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, una pregiata essenza di cui i Duchi di Modena facevano omaggio a Re e Imperatori. Crocevia tra numerose città d'arte: Bologna, Parma, Firenze, Venezia, Verona, Roma, Milano.

MODENA, HEART OF THE FOOD & MOTOR VALLEY

This city, used to be the Capital of the duchy of Este, and its Cathedral, with famous Ghirlandina tower and its Piazza Grande, has been declared a World Heritage Site by UNESCO.

Modena is known as the birthplace of the opera Maestro Luciano Pavarotti, to whom the city theatre is dedicated.

Land of the Italian Super Cars, icons of style, luxury and technology: Ferrari, Pagani, De Tomaso, Bugatti, Maserati and Lamborghini.

Home of a renowned gastronomic culture, thanks to many typical local excellences, such as Parmigiano Reggiano, Prosciutto di Modena, Lambrusco Grasparossa and Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, a precious elixir used by the Dukes of Modena to pay tribute to Kings and Emperors.

Landmark among many cities of art: Bologna, Parma, Florence, Venice, Verona, Rome, Milan.



ACETAIA
LEONARDI
1871

Accademia "Campi Macri"



**ACETAIA
LEONARDI**
1871

A Magreta di Modena, la Famiglia Leonardi è sinonimo di passione, storia e tradizione. Da oltre quattro generazioni dona il proprio impegno nell'invecchiamento ad arte del pregiato Aceto Balsamico di Modena. L'eccellente qualità dei prodotti Leonardi è documentata da oltre 100 riconoscimenti nazionali e internazionali ricevuti nel corso degli anni, che arricchiscono il Museo e le acetaie dell'Azienda Agricola. Ogni premio racconta un momento ricco di emozione e di gratitudine per la sapienza e la passione ereditate dai padri fondatori.



*Award
2013-2014-2015*



In Magreta (Modena, Italy), the Leonardi family is synonymous with passion, history and tradition. For over four generations, it has been patiently devoted to the art of aging the precious Balsamic Vinegar of Modena. The excellent quality of Leonardi products is documented by hundreds of national and international awards that enrich the Museum and attics of the Balsamic farm. Each prize tells the story of a specific moment full of emotion and gratitude for the know-how and passion inherited from the fathers founders.



BALSAMIC ARTISANS SINCE 1871



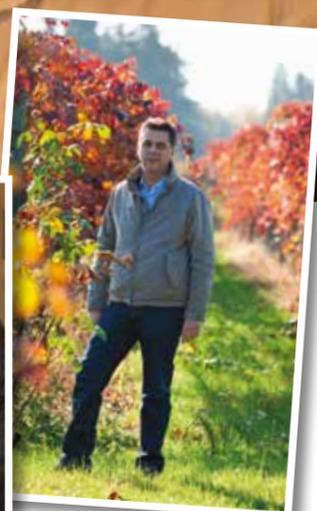
*Leonardi Giuseppe
Guicciardi Maria*



Leonardi Vito



Leonardi Giovanni



Leonardi Francesco

Leonardi, il Balsamico da quattro generazioni
Leonardi, four generations of Balsamic Vinegar





1871-2021

150 ANNI BALSAMICO LEONARDI

Eravamo nel 1869 quando Giuseppe Leonardi riceveva in eredità le sue prime botti e i barili di Aceto Balsamico già invecchiato di almeno 20 anni. Dopo due anni, nel 1871, l'Azienda agricola Leonardi si distingueva già per la sua elevata qualità. In quei tempi, i mosti, da cui il Balsamico nasce per fermentazione ed invecchiamento naturale, erano considerati mosti di disavanzo del processo di produzione del vino.

Si racconta che il figlio di Giuseppe, Vito Leonardi, per questo nobile prodotto, prima di avviare nuove botti sceglieva i mosti migliori per produrre un Balsamico eccellente.

Inoltre, era lo stesso Leonardi che assisteva alla vendemmia, e faceva raccogliere i grappoli più maturi e rigogliosi cominciando a far conoscere ed apprezzare i Balsamici provenienti da uve di prima qualità.

Con il passare del tempo la tecnica si affina, mentre si scopre l'immenso patrimonio sensoriale che si formava nelle vecchie botticelle contenenti i mosti cotti provenienti da uve selezionate.

Oggi, come allora faceva suo padre Vito, Giovanni Leonardi rispetta gli stessi processi produttivi, offrendo ai buongustai Balsamici eccellenti ed inimitabili, intrisi di passione, storia e tradizione centenaria.

In 1869, Giuseppe Leonardi inherited his first barrels of Balsamic Vinegar already aged for at least 20 years.

Two years later, in 1871, the Leonardi Vinegar farm was already well-known for its high quality.

At that time, the grape musts, from which the Balsamic comes from, were considered waste material from the wine production process. The story goes that Giuseppe's son, Vito Leonardi, before starting a new battery of barrels, would choose the best musts to produce an excellent Balsamic. Furthermore, he would oversee the harvest and select the ripest and most flourishing grape bunches, promoting a balsamic vinegar deriving from highest quality grapes.

With the passing time, the technique improved while the immense sensorial treasure kept in the old wooden barrels started to be known and appreciated. Today Giovanni follows the steps of his father Vito, respecting the same production processes in order to offer to fine connoisseurs Balsamic vinegars rich in passion, century-old story and tradition.

1871-2021: 150 YEARS OF LEONARDI BALSAMIC ART





BENVENUTI A CORTE LEONARDI

Accompagnati da guide esperte e competenti, i nostri ospiti sono i benvenuti a scoprire i segreti e le tradizioni dell'Aceto Balsamico di Modena nella nostra storica Fattoria. Passeggiando tra i vigneti e le sale di invecchiamento con oltre 3000 botti, visitando il Museo del Balsamico di Famiglia, con i suoi cimeli e barili ultracentenari, vi troverete circondati da una magica atmosfera e da inebrianti profumi. Potrete degustare riserve speciali di Balsamici invecchiati, per vivere un'esperienza emozionale capace di coinvolgere tutti i sensi.

I Tours possono essere prenotati in: Italiano, Inglese, Spagnolo, Francese, Tedesco.



WELCOME TO CORTE LEONARDI

Accompanied by our experienced and competent guides, our guests are welcome to discover the secrets and traditions of Balsamic Vinegar of Modena in our historic farm.

While walking through the vineyards and the ageing rooms hosting over 3000 barrels, visiting the Family Balsamic Museum with its antiques and centenary barrels, you will feel the magic atmosphere and the heady scents all around.

You will be able to try truly special reserves of aged balsamic vinegars in a very emotional experience involving all your senses.

**Tours may be booked in:
Italian, English,
Spanish, French, German.**



PRODUZIONE CONTROLLATA E GARANTITA

L'Azienda Agricola Leonardi è una realtà a filiera corta, garantisce una completa tracciabilità nella produzione dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena: dalla coltivazione dei vigneti, all'invecchiamento in botte, fino al confezionamento manuale per rendere ogni bottiglia unica e preziosa.

Emerge così la forza della tradizione, con soli ingredienti naturali, nessun colorante o conservante e lo sguardo sempre rivolto al futuro e alla sostenibilità ambientale. L'azienda è dotata di un impianto fotovoltaico all'avanguardia e certificata a livello internazionale IFS e BRC.

CONTROLLED AND GUARANTEED PRODUCTION

Leonardi Balsamic Farm is a short supply chain company, which guarantees a complete traceability in the production of Traditional Balsamic Vinegar of Modena: from grape growing and picking, passing through the ageing in barrels up to the final packaging by hand to make each bottle unique and precious.

The power of tradition is enhanced by the use of natural ingredients only, no colouring nor preservatives added, yet with an eye always looking at the future and eco-sustainability.

In fact, the farm is using a modern photovoltaic system and is certified according to IFS & BRC.



LEONARDI, IL PRIVILEGIO DI VISITARE UN'ACETAIA STORICA

Preparatevi a vivere un tour guidato emozionale tra:

- Vigneti, Frutteti
- Sale di invecchiamento dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena
- Museo del Balsamico
- Racconti di Storia, Tradizione e Territorio
- Degustazione di prodotti tipici e Spaccio Aziendale

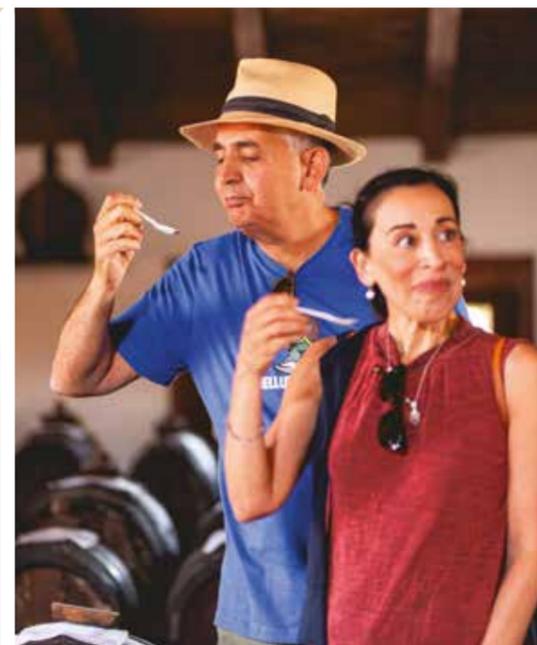
Per ottenere un sublime Balsamico occorre sopra ogni cosa la dedizione e il rispetto delle Antiche Tradizioni che ancora oggi avvolgono di mistero questo prezioso "oro nero" e che in questa Acetaia si tramandano di padre in figlio da generazioni.

LEONARDI, THE PRIVILEGE OF VISITING A HISTORIC ACETAIA

Prepare for an emotional tour among:

- Vineyards, orchards
- Ageing rooms of Traditional Balsamic Vinegar of Modena
- Balsamic Museum
- History of local traditions of the territory
- Tastings of typical products & Balsamic store

Obtaining a sublime Balsamic, requires above all dedication and respect for the authentic traditions that make this precious "Black Gold" mysterious even nowadays and that are still handed down from father to son in this Acetaia.



LEONARDI SHOP AND TOURS



IL TEMPO: L'INGREDIENTE SEGRETO DEL BALSAMICO LEONARDI

PAZIENZA E LENTA MATURAZIONE, UN CAPOLAVORO CHE SI
AFFINA GIORNO DOPO GIORNO.

ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP
Uno speciale Balsamico ottenuto dalla lenta
cottura ed invecchiamento in botte di mosti
d'uva ed aceto di vino. Intenso e penetrante,
il suo gusto spiccato ed amabile sarà
inconfondibile al palato. Ideale in abbinamento
a verdure, risotti, carni, pesce, gelato e desserts.

**ACETO BALSAMICO
TRADIZIONALE DI MODENA DOP**
Ottenuto dalla lenta cottura a fuoco diretto
di mosti di uve di Trebbiano e Lambrusco,
affinati in botticelle di legni diversi (rovere,
ciliegio, ginepro, castagno, frassino, acacia,
gelso) per minimo 12 anni. Un nettare dal gusto
equilibrato ed agrodolce che andrà ad esaltare
ogni pietanza a cui viene abbinato: dalle verdure
ai primi piatti, carni, formaggi e desserts.
Un perfetto digestivo se degustato puro al
cucchiaino a fine pasto.

TIME: THE SECRET INGREDIENT OF LEONARDI BALSAMIC VINEGAR

PATIENCE AND LONG AGEING, A MASTERPIECE THAT IS REFINED DAY BY DAY.

BALSAMIC VINEGAR OF MODENA

A special Balsamic obtained by slow cooking and ageing in wood barrels of a blend of grape must and wine vinegar. Intense and penetrating, its strong yet harmonious taste is unique and unmistakable. Ideal to pair with vegetables, risotto, meat, fish, ice cream and desserts.

TRADITIONAL BALSAMIC VINEGAR OF MODENA

Obtained by slow cooking over direct heat of musts of Trebbiano and Lambrusco grapes, aged in little barriques of different woods (oak, cherry, juniper, chestnut, ash, acacia, mulberry) for minimum 12 years. This nectar has a balanced sweet-and-sour taste which will sublime any sweet or savoury dish: from starters, first courses, meat, to cheese and desserts. It is as well a great digestif if enjoyed pure off a spoon at the end of the meal.



LEONARDI BALSAMIC TOURS

Prenotazione richiesta / Reservation required

Classic Tour A

Il tour include: Visita dell'Acetaia + degustazione di Riserve di Aceto Balsamico.

Tour includes: Visit of Acetaia + tastings of aged Balsamic vinegars.



Typical Tour B

Il tour include: Visita dell'Acetaia + degustazione di Riserve di Aceto Balsamico, accompagnate da Parmigiano Reggiano e Lambrusco Leonardi.

Tour includes: Visit of Acetaia + tastings of aged Balsamic vinegars with Parmigiano Reggiano cheese and Leonardi Lambrusco wine.



Farmer's Snack Tour C

Il tour include: Visita dell'Acetaia + degustazione di Riserve di Aceto Balsamico, accompagnate da Parmigiano Reggiano, selezione di salumi tipici Emiliani e Lambrusco Leonardi.

Tour includes: Visit of Acetaia + tastings of aged Balsamic vinegars with Parmigiano Reggiano cheese, typical cold cuts selection and Leonardi Lambrusco wine.



CUSTOMIZE YOUR MENU

Prenotazione richiesta / Reservation required

Tour+Special Lunch E

Il tour include: Visita delle Antiche Acetaie + degustazione di Riserve di Aceto Balsamico con vini tipici del Territorio e menù personalizzato da concordare.
(Richiesto un minimo di 25 partecipanti)

Tour includes: Visit of Acetaia + tastings of aged Balsamic vinegars accompanied by local wines and customized menu to be agree upon.
(Min. 25 participants required).



Segnalare anticipatamente intolleranze o allergie, richiesta di menu gluten free, vegetariani o vegani.

Please inform in advance if you have allergies or follow a special diet, to arrange gluten free, vegetarian/vegan menu.

BALSAMIC BITES

MENU 1

Parmigiano Reggiano DOP con
Aceto Balsamico Tradizionale
di Modena DOP

Tagliere di salumi misti

Tagliere di formaggi con
composte al Balsamico

Pizza e Focaccia

Insalata Mista
con Perle al Balsamico

Acqua e Vino Lambrusco Leonardi

*Parmesan Cheese with
Traditional Balsamic Vinegar
of Modena*

Cold cuts board

*Cheese Platter and
Balsamic Jams*

Pizza and Focaccia Bread

*Mixed salad
with Balsamic Pearls*

Water and Leonardi Lambrusco Wine

TASTE OF MODENA

MENU 2

ANTIPASTO

Parmigiano Reggiano DOP con
Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP

PRIMO

Tortelloni Vecchia Modena
(con Aceto Balsamico e Pancetta)

SECONDO

Tagliere di salumi misti, Tagliere di formaggi
con composte al Balsamico - Pizza e Focaccia

CONTORNO

Insalata mista con Perle al Balsamico

Dolce, Acqua e Vino Lambrusco Leonardi

APPETIZERS

*Parmesan Cheese with
Traditional Balsamic Vinegar
of Modena*

FIRST COURSE

*Tortelloni Vecchia Modena
(Balsamic Vinegar and bacon)*

SECOND COURSE

*Cold cuts board, Cheese Platter with
Balsamic Jams - Pizza and Focaccia Bread*

SIDES

Mixed salad with Balsamic Pearls

Dessert, Water and Leonardi Lambrusco Wine

TRADITION

MENU 3

ANTIPASTO

Parmigiano Reggiano DOP con
Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP

PRIMO

Tortelloni Vecchia Modena
(con Aceto Balsamico e Pancetta)

SECONDO

A base di Carne

CONTORNO

Insalata mista con Perle al Balsamico

Dolce, Acqua e Vino Lambrusco Leonardi

APPETIZERS

*Parmesan Cheese with
Traditional Balsamic Vinegar
of Modena*

FIRST COURSE

*Tortelloni Vecchia Modena
(Balsamic Vinegar and bacon)*

SECOND COURSE

Meat second course

SIDES

Mixed salad with Balsamic Pearls

Dessert, Water and Leonardi Lambrusco Wine

LEONARDI BALSAMIC SPECIAL TASTINGS

Prenotazione richiesta / Reservation required

Tour + Lunch/Pranzo **D**

Il tour include: Visita dell'Acetaia + degustazione di Riserve di Aceto Balsamico, accompagnate da Parmigiano Reggiano 24 mesi, selezione di salumi tipici e formaggi, primo e/o secondo piatto della cucina Emiliana e Vino Lambrusco Leonardi.

(Richiesto un minimo di 10 partecipanti)

Tour includes: Visit of Acetaia + tastings of aged Balsamic vinegars with Parmigiano Reggiano cheese aged 24 months, selection of typical cold cuts and cheeses, first and/or second course of Traditional Emilian cuisine and Leonardi Lambrusco Wine.

(Min. 10 participants required)



LUXURY BALSAMIC TOUR

Prenotazione richiesta

LUXURY Tour

Un percorso affascinante ed esclusivo attraverso il territorio, la storia, la cultura e il gusto dell'Aceto Balsamico della famiglia Leonardi.

Un tour dinamico che coinvolgerà tutti i sensi, partendo dai vigneti di Lambrusco e Trebbiano che circondano la tenuta, attraversando le straordinarie sale di affinamento e invecchiamento con i loro profumi inebrianti e degustando pregiate ed esclusive Riserve di Balsamico ultracentenarie.

Un'esperienza unica ed emozionante che resterà nel cuore dei nostri ospiti.

Il tour include: Accoglienza in Corte Leonardi,

Aperitivo di benvenuto,

Visita Esclusiva all'Antica Acetaia e

degustazione guidata di Riserve di Balsamici Leonardi,

Visita al Museo del Balsamico.

L'esperienza sarà esaltata dall'assaggio di ottime pietanze che delizieranno il palato, in un tipico pranzo della tradizione modenese dove l'Aceto Balsamico sarà ingrediente principe.

- **ANTIPASTO:**

Parmigiano Reggiano con Aceto Balsamico Tradizionale di Modena,

Taglieri di salumi tipici locali,

Selezione di formaggi accompagnati da composte di frutta.

Vino: Pignoletto DOC

- **PRIMO:**

Pasta tipica Modenese.

Vino: Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOC

- **SECONDO:**

Secondo di carne,

Contorno.

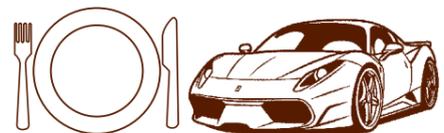
Vino: Malbo Gentile IGP

- **DOLCE:**

Dolce al Balsamico

Grappa di Lambrusco

Caffè



Possibilità di rendere ancora più indimenticabile l'esperienza organizzando una guida in Super Car partendo dall'Acetaia Leonardi.



...LIVE THE BALSAMIC LUXURY EXPERIENCE



LUXURY BALSAMIC TOUR

Reservation required

LUXURY Tour

A fascinating and exclusive journey through the territory, history, culture and taste of the Leonardi family's Balsamic Vinegar.

A dynamic tour that will involve all the senses, starting from the Lambrusco and Trebbiano vineyards that surround the estate, passing through the extraordinary refinement and ageing rooms with their inebriating fragrances, and tasting precious and exclusive Balsamic Vinegar Reserves that are over a hundred years old.

A unique and exciting experience that will live forever in the hearts of our guests.

The tour includes: Welcome in Corte Leonardi,

Welcome aperitif,

Exclusive visit to the Antica Acetaia and

guided tasting of Leonardi Balsamic Vinegar Reserves,

Visit to the Balsamic Museum.

The experience will be enhanced by the tasting of excellent dishes that will delight the palate, in a typical lunch of Modena tradition where Balsamic Vinegar will be the main ingredient.

- **APPETIZER:**

Parmigiano Reggiano with Traditional Balsamic Vinegar of Modena,

Board of typical local cold cuts,

Selection of cheeses served with fruit jams.

Vino: Pignoletto

- **FIRST COURSE:**

Typical Modenese pasta.

Vino: Lambrusco Grasparossa di Castelvetro

- **SECOND COURSE:**

Meat second course,

Side dish.

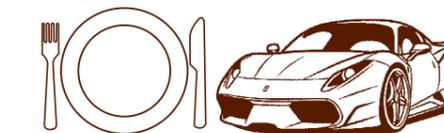
Vino: Malbo Gentile

- **DESSERT:**

Balsamic dessert

Lambrusco Grappa

Coffee



Possibility to make the experience even more unforgettable by driving in a Super Car from Acetaia Leonardi



ACETAIA
LEONARDI
1871



PASTA COOKING CLASSES

Prenotazione richiesta / Reservation required

Vivere un'esperienza all'insegna del buon cibo, della tradizione e condivisione! Metteremo le mani in pasta per imparare trucchi e segreti sulla pasta fresca modenese. Un corso pratico in cui prepareremo da zero, come una vera "nonna" modenese, tre tipi di pasta fresca sotto l'occhio vigile di uno chef esperto. Dopo il corso assaggeremo i piatti preparati e brinderemo con un buon vino.

L'esperienza include:

- **Visita guidata privata dell'Acetaia Leonardi**
- **Lezione di cucina**
- **Pranzo**

Experience good food, tradition and sharing!

We will put our hands in the pasta to learn the tricks and secrets of fresh Modenese pasta. A hands-on course in which we will prepare three types of fresh pasta from scratch, like a real Modenese 'grandmother', under the watchful eye of an expert chef.

After the course we will taste the dishes we have made and toast them with a good wine.

The experience includes:

- **Private guided tour of the Leonardi vinegar cellar**
- **Cooking lesson**
- **Lunch with the prepared creations**







LE NOSTRE COOKING CLASSES

Prenotazione richiesta / Reservation required

Con questo corso pratico sulla pasta avrete l'occasione di condividere un'esperienza e imparare a creare piatti della cucina Emiliana. Prepara vari tipi di pasta fresca sotto l'occhio vigile dello chef mentre sorseggi vino locale. Impara divertendoti a cucinare pasta fatta a mano. Quindi concludi la lezione assaggiando il tuo lavoro manuale con un pasto celebrativo servito con vino.

- Prepara da zero il tuo impasto
- Impara a realizzare diverse forme di pasta fresca
- Goditi il pranzo con i piatti da te creati

Corso disponibile a partire da due persone, ma perfetto anche come attività di team building.

With this hands-on pasta course, you will have the opportunity to share an experience and learn how to create Emilian dishes. Prepare various types of fresh pasta under the watchful eye of the chef while drinking local wine. Learn while having fun cooking handmade pasta.

Then conclude the lesson by tasting your handwork with a celebratory meal served with wine.

- *Make your own dough from scratch*
- *Learn how to make different shapes of fresh pasta*
- *Enjoy lunch with the dishes you create*

Course available from two people but also perfect as a team building activity.





ACETAIA
LEONARDI
1871

...SOSTA NELLA MOTOR VALLEY



LEONARDI SPECIAL EVENTS

A pochi minuti dal centro di Modena immersa nelle verdi vigne della Corte dei Campi Macri di Magreta, Acetaia Leonardi è la location perfetta per i vostri eventi. Per un matrimonio o un compleanno, una cerimonia o un raduno, una mostra o un anniversario, saremo più che felici di far parte del vostro giorno speciale!

Plunged in the green vineyards of Magreta, in the heart of the Food and Motor Valley, Acetaia Leonardi is the best location for your events. Whether you are getting married, celebrating a birthday or commemorating an anniversary, we would love to be part of your special day!

I pacchetti includono:

- Giardini, vigneti, spazi esterni
- Sale interne
- Visita Guidata
- Personale di servizio
- Uso di cucine professionali
- Ampio Parcheggio

(230 posti auto interni e 150 esterni)

Package includes:

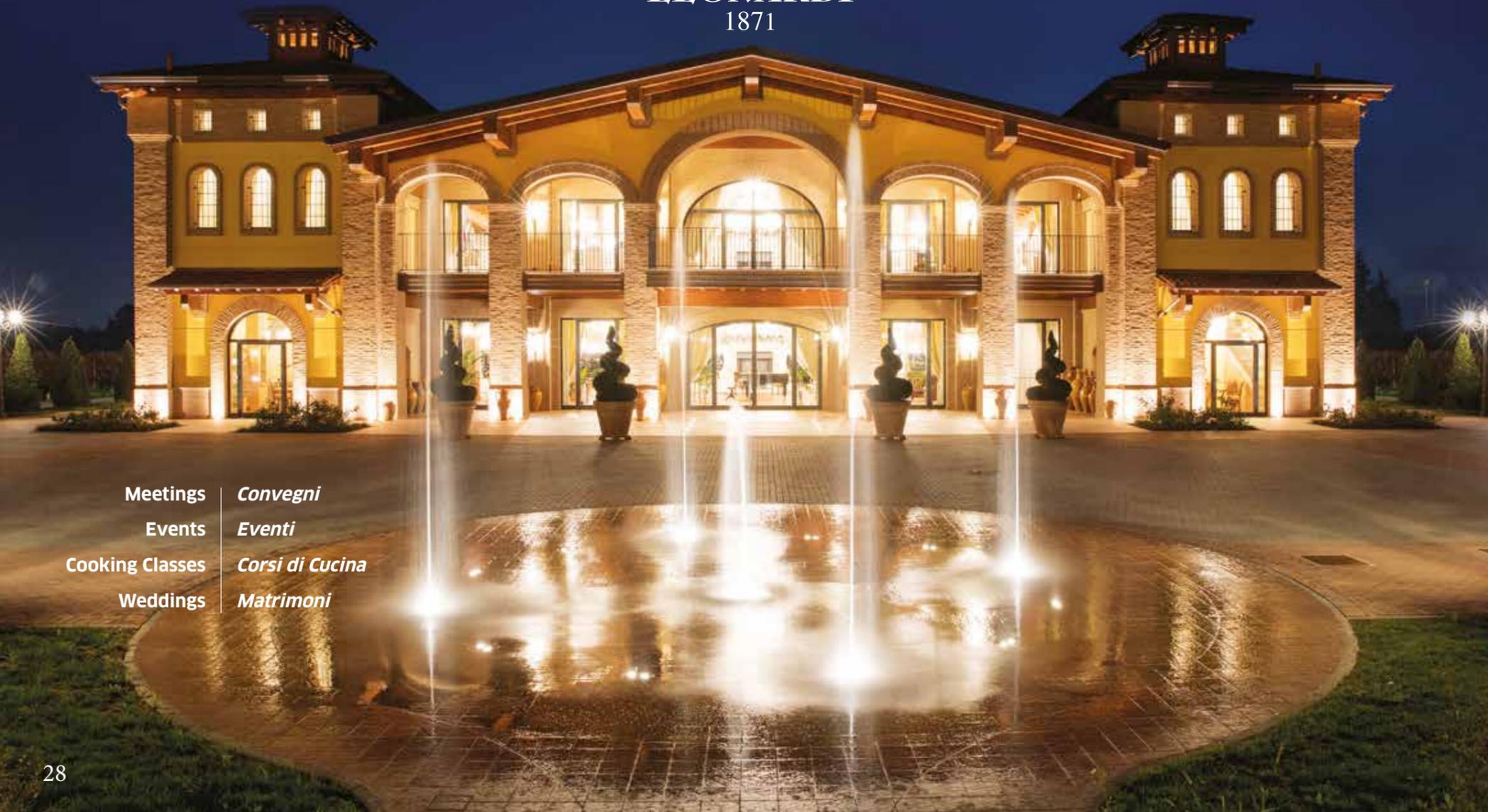
- Use of gardens, vineyards indoor and outdoor spaces
- Tour
- On-site Staff
- Professional Kitchen
- Large Parking

(230 car parks available on-site and 150 lots outside)





CORTE
LEONARDI
1871



Meetings | *Convegni*
Events | *Eventi*
Cooking Classes | *Corsi di Cucina*
Weddings | *Matrimoni*

CREA UN MERAVIGLIOSO EVENTO DI PRESTIGIO

Corte Leonardi, location di prestigio immersa tra i vigneti della tenuta Campi Macri.

Una suggestiva cornice, perfetta per rendere unici i vostri eventi:

- Matrimoni e feste private
- Meetings e convegni aziendali
- Serate di gala
- Sfilate di moda
- Concerti
- Raduni di auto e moto

Le diverse soluzioni proposte consentono una capienza complessiva di 500 invitati. Contattaci per avere maggiori informazioni e organizzare il tuo evento.



CREATE A FANTASTIC AND PRESTIGIOUS EVENT

Corte Leonardi, a prestigious location surrounded by the vineyards of the Campi Macri domain.

A suggestive venue to make all kinds of event a success:

- *Weddings and private parties*
- *Meetings and corporate workshops*
- *Gala /charity events*
- *Fashion shows*
- *Concerts*
- *Cars and motors reunions*

The various options available can host up to 500 guests. Contact us to get further info and design your own unforgettable event.



LEONARDI BALSAMIC STORE

Nell'Antica Acetaia si trova il "Balsamic Store", fornitissimo negozio con un vasto assortimento di Aceti Balsamici Leonardini invecchiati ed un'accurata scelta di eccellenze alimentari tipiche dell'Emilia Romagna. Si propone inoltre l'avveniristica linea cosmetica VOLARE LEONARDI a base di Aceto Balsamico di Modena. Un'esclusiva selezione di prodotti dedicati alla cura della pelle e alla bellezza che vantano le proprietà protettive, antiossidanti e purificanti degli estratti di polifenoli d'uva, rafforzate dall'aggiunta di Aceto Balsamico di Modena Leonardini invecchiato 15 anni.

Our "Balsamic Store" located on-site offers a wide selection of delicious Balsamic Vinegar of Modena and other precious aged Condiments from Acetaia Leonardini, along with many other typical food excellences from Emilia Romagna region. You'll also find the new VOLARE Cosmetic range: an exclusive range of products dedicated to skin-care and beauty boasting the protective, antioxidant and purifying properties of grape polyphenols extracts, strengthened with the addition of Balsamic Vinegar of Modena aged 15 years in wooden barrels.



1. **Visite guidate** disponibili tutto l'anno (durante a stagione autunnale si può anche assistere alla vendemmia e alla cottura del mosto)
2. **Tour in Italiano, Inglese, Francese, Tedesco e Spagnolo.** (da specificare in fase di prenotazione)
3. **Spaccio aziendale** aperto tutti i giorni dalle 8:30 alle 19:00
4. **Ampia gamma di balsamici** ed eccellenze gastronomiche locali
5. **Bottiglie personalizzate** con etichette per eventi privati o aziendali
6. **Ambienti climatizzati**
7. **Ceste regalo** per ogni ricorrenza
8. **Wi-Fi libero**
9. **Ampio parcheggio** con 230 posti auto interni e 150 esterni

1. **Tours are available all year long** (during the fall season it's also possible to see the harvest and the cooking of grape must)
2. **Italian, English, French, German and Spanish tours** (To be specified at booking time)
3. **The Balsamic store is open seven days a week, from 8:30 am to 7:00 pm**
4. **Balsamic vinegars and local food products available in the shop**
5. **Custom bottles with personalized labels for private or business events**
6. **Air Conditioning**
7. **Gift hampers for all occasions**
8. **FREE Wi-Fi Internet connection**
9. **On-site car parking with 230 car parks available and 150 lots outside the venue**

Progetto, direzione e coordinamento a cura di Leonardini Francesco
Editore, Azienda Agricola Leonardini Giovanni, Via Mazzacavallo 62 - 41043 Formigine (MO) Italy - Pubblicazione Giugno 2023

Le fotografie ed i testi sono di proprietà dell'Azienda Agricola Leonardini Giovanni - Modena, Italy - Tutti i diritti riservati, la loro riproduzione anche parziale con qualsiasi mezzo è vietata.





LEONARDI

Artigiani Produttori
1871



Aceto Balsamico di Modena dal 1871



Leonardi Giovanni Società Agricola Semplice

Via Mazzacavallo, 62 41043 Magreta – Modena Italy - Tel: +39 059 554375

info@acetaialeonardi.it - www.acetaialeonardi.it

