



**ACETAIA CLARA** - Maranello (Mo)





## Tradizione e Passione

Propone assaggi e accompagna l'ospite in una visita attraverso l'azienda tra botti antiche dal profumo intenso.

**Come raggiungere l'azienda:** uscita autostradale Modena Nord e seguire le indicazioni per Abetone; dopo circa 20 km. si arriva a Torre Maina; procedendo si incontra una chiesa e, da lì, imboccare una strada in discesa (via Vandelli); dopo 400 mt., si vedono sulla destra le ex scuole e, sempre sulla destra, si prende via Sant'Antonio.



pagnati dal maestro assaggiatore. Produce e vende Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, saba, mosto cotto e acetificato.

**Periodo di apertura:** tutto l'anno.

**Orari di vendita al pubblico:**

tutti i giorni dalle ore 9,00 alle 12,00  
e dalle 13,00 alle 18,00.

## Produzione

L'Acetaia Clara produce Aceto Balsamico Tradizionale di Modena con uve provenienti da vigneti di proprietà e seguendo il protocollo dell'ABTM di Spilamberto. Visitando l'azienda, si possono seguire tutte le fasi di produzione fino all'assaggio, accom-



### Contatti

Via Sant'Antonio, 60

41053 Torre Maina - Maranello (Mo)

Tel. 0536 943191

E-mail: [acetaiaclara@maranelлотerradelmito.it](mailto:acetaiaclara@maranelлотerradelmito.it)







Via Sant'Antonio, 60  
41053 Torre Maina - Maranello (Mo)  
Tel. +39 0536 943191  
[acetaiaclara@maranelloterradelmito.it](mailto:acetaiaclara@maranelloterradelmito.it)

