













# LA VIGNA

Visitare la vigna de  
Il Borgo del Balsamico  
significa andare all'origine  
del processo produttivo,  
là dove la materia prima,  
l'uva di Lambrusco e di  
Spergola cresce e matura.

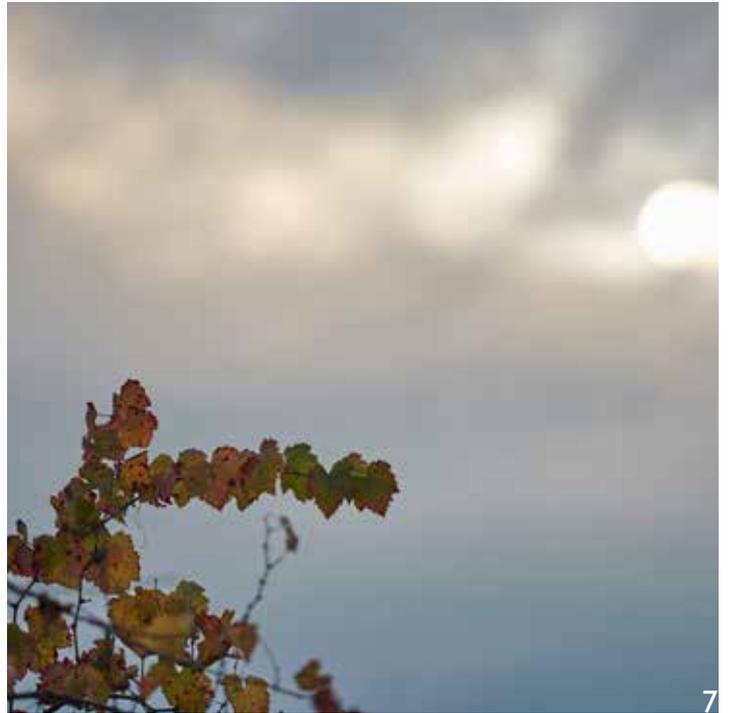
Il vigneto è diviso in due parti, ben visibili ad occhio nudo:  
nel vigneto più vecchio, impiantato 50 anni fa, regna sovrana  
la Spergola, una varietà di uva bianca autoctona, mentre  
quello più recente è coltivato a Lambrusco.  
Le viti si susseguono, armoniose, vitali e pronte a  
creare ogni volta la magia dell'aceto balsamico.

# THE VINEYARD

A visit to the Il Borgo del Balsamico vineyard means going to the very beginning of the whole vinegar-making process, where the raw material, Lambrusco and Spergola grapes, grow and mature.

The vineyard is divided into two, clearly visible parts:  
an older vineyard planted 50 years ago where the Spergola  
- a native white grape variety - reigns supreme,  
and a younger stand of Lambrusco grapevines.

These harmonious rows of vines will produce the lush  
bunches of grapes, starting the magical process towards Balsamic Vinegar.



# LO STABILIMENTO

Centinaia di botticelle, barrique, grandissimi tini: se l'acetaia è il cuore de Il Borgo del Balsamico, sicuramente lo stabilimento è il suo motore, il luogo dove l'aceto balsamico inizia il suo viaggio verso il mondo.

È qui, infatti, che nelle cisterne d'acciaio e nei grandi tini il mosto cotto e l'aceto di vino si uniscono, per iniziare la produzione dell'aceto balsamico di Modena IGP.

Produzione che prosegue nelle barrique francesi e nelle botticelle, bellissime nella loro perfetta forma tonda, dove decine di migliaia di litri di aceto balsamico e di condimento invecchiano per molti anni.

Salendo per una ripida scaletta si scopre un altro luogo magico.

Una grande acetaia dove riposano 32 badesse e lunghe file di tinelli: all'interno riposa il più prezioso dei nettari, l'aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia DOP.

L'antica acetaia, infatti, non riesce ad ospitare tutte le 560 botticelle e tinelli, che trovano ampio spazio nello stabilimento.

Qui troviamo anche la parte più tecnica, dal laboratorio per le analisi, ai macchinari per l'imbottigliamento, l'etichettatura e la spedizione, anche se molto viene ancora fatto a mano. Bellissimo il grande tino che primeggia sul fondo del magazzino.



# LO STABILIMENTO

Our vinegar production Hundreds of barrels, barriques, and huge vats: this is the heart of the vinegar-making process at Il Borgo del Balsamico, the place where our balsamic vinegar starts its journey out into the world.

It is here that the cooked must and wine vinegar are first mixed in steel tanks and large vats, starting the long process that will one day yield Balsamic vinegar of Modena IGP.

The mix will then be transferred to perfectly rounded, handcrafted barriques and barrels, where tens of thousands of liters of balsamic vinegar and condiment will be left to age for many years. A steep ladder leads to another magical place: our vast vinegar loft with 32 “badesse” and long rows of vats. Inside, gradually maturing, is our most precious nectar, the Traditional Balsamic Vinegar of Reggio Emilia DOP.

This is oldest section of our vinegar factory, which today has been extended to accommodate all the 560 barrels that make up our production capacity.

Nearby is the technical side of our vinegar producing plant where the finished produce is bottled, labeled and readied for dispatch, but where many operations are still carried out by hand.

The beautiful big vat where the balsamic vinegar, finally ready, waits to be bottled.



# VISITA GUIDATA ALL'ACETAIA

Chiudete gli occhi e lasciate che sia il profumo a guidarvi: è così che inizia la visita guidata all'antica acetaia, un luogo dove le parole tradizione, gusto ed eccellenza sono di casa.

Come tutte le acetaie anche la nostra si trova nel solaio, là dove la temperatura e la ventilazione sono ideali per far riposare l'Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP nelle botti centenarie. Ogni botte è diversa dall'altra: acacia, rovere, castagno, ginepro, ciliegio, frassino, gelso, sono le sette essenze di legno in cui l'aceto balsamico riposa.

Ogni legno conferisce al prodotto un colore, un profumo ed un sapore particolare, che poi si possono ritrovare nella degustazione finale.

Terminata la visita all'acetaia, infatti, inizia la degustazione:

il profumo dell'aceto balsamico si trasforma in gusto, tutto da assaporare.

Il vostro palato sarà deliziato da questa esperienza e capirà immediatamente quale sia il suo aceto preferito, se più dolce, più acido o una via di mezzo.

In ogni caso sarà un'esperienza del gusto unica e preziosa.



# IL BORGO DEL BALSAMICO



1955

F. RENZI  
MODENA



# BALSAMIC TOUR

Close your eyes and let the perfume guide you: the ancient acetaia balsamic tour started in this way, in a place where tradition, taste and excellence are at home.

Our acetaia, as usual, is in the roof, where we have the ideal temperature for the balsamic vinegar growing in the centenary barrels.

Every barrel is different: acacia, durmast, chestnut, juniper, cherry tree, ash tree, mulberry are the seven wood essences where balsamic vinegar sleeps.

All these woods give to balsamic vinegar a unique taste, colour and perfume, that you will find in the final tasting.

At the tour ending the taste starts: your senses will be delighted and you will understand which one is your favourite, immediately, may be sweeter or sour. It will be a unique and precious tasting experience.

Conservare i valori della tradizione e guardare al futuro, lasciarsi ispirare ogni giorno dalla natura. Questa la nostra visione. Fin da subito abbiamo usato il codice colore come segno riconoscibile della qualità dei prodotti, un significato ed un primato che tutti i nostri clienti ci riconoscono.

BB  
BIBLIOTHECA  
BIBLIOTHECA  
BIBLIOTHECA



# FILOSOFIA E CODICE COLORE

Quasi a voler sottolineare che “l’abito fa il monaco”, in ricordo della lunga esperienza della famiglia Crotti nel campo della moda, il packaging de Il Borgo del Balsamico, oltre ad essere esteticamente originale, è fondamentale per comunicare chiaramente un messaggio che accompagni il cliente nella degustazione, utile per chiarire le diverse caratteristiche dei prodotti ed i loro diversi usi.

“Oggi è importante essere chiari di fronte ad un consumatore disorientato da mille informazioni, che lo travolgono e non lo “educano”; è quindi fondamentale dare ai clienti gli strumenti conoscitivi per scegliere. Libertà di scegliere significa conoscere, per valutare e costruirsi una capacità critica”, sostiene Cristina Crotti, che ha curato personalmente l’immagine del prodotto.

Giallo, Arancio e Rosso per i Condimenti e per l’Aceto Balsamico di Modena IGP, Aubergine per il Tradizionale nei tre bollini, sono i colori scelti da Il Borgo del Balsamico, una firma riconoscibile in ogni parte del mondo, una lingua, quella del colore, universalmente nota e facilmente riconducibile ad un gusto, ad un momento diverso.

Le scatole colorate sono costruite come perfetti contenitori, realizzate in materiali solidi ma vellutati; doppie, per proteggere vetri preziosi e lavorati da mani esperte.

Le bottiglie sono sigillate, una ad una, con lavorazioni artigianali, legature antiche e ceralacca firmata da timbri a secco.



**BORGHO DEL BALSAMICO**

CONDIMENTO ALIMENTARE SATIN

ETICHETTA ORO

COLLEZIONE 2015

Holding dear our traditional values while looking to the future. Letting nature inspire us every day. This is our vision. A simple easy way of recognizing our products, our colour code has long been a hit with customers.



# PHILOSOPHY AND COLOR CODE

In deference perhaps to the Crotti family's past in the fashion business, Il Borgo del Balsamico's packaging shows off its products admirably.

Original and esthetically pleasing, the packaging clearly communicates the different product types and how they should be used.

"Today it's so important to give clear information to consumers.

We are bombarded by information that doesn't inform.

It's crucial that people be given the information they need to be able to choose.

Being able to make choices means you can assess and grow your critical capability", says Cristina Crotti, who is also in charge of the company's product image.

The color code chosen by Il Borgo del Balsamico is as follows: yellow, orange and red for the balsamic condiments and aubergine for the Traditional Balsamic Vinegar with its three distinctive categories.

Colors are a universal language needing no translation.

The difference product characteristics are communicated easily and simply.

The colored caskets are perfect containers.

Carefully crafted, they are solid but luxurious, their double lining designed to protect the precious bottles and their content.

Each bottle is sealed by hand in the traditional way with original binding material and sealing wax that is stamped while the wax is still warm.



ACETO BALSAMICO DI MODENA  
DENOMINAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA  
INVECCHIATO / AGED  
ETICHETTA ROSSA

Ogni pezzo è unico, ogni volta ha qualcosa di diverso; chi lo sceglie ritrova la passione e la dedizione che Il Borgo del Balsamico esprime nell'accudire alla produzione di uno dei miracoli della tradizione gastronomica italiana.

La trasparenza, la chiarezza, la comunicazione diretta diventano quindi il mezzo per trasmettere qualità, in un linguaggio comunicativo istintivo, in chiave immediata, moderna e raffinata. Cristina precisa: "Per questo vestiamo i nostri prodotti come fossero profumi, in grado di comunicare la loro rarità attraverso una confezione, un "abito", facilmente decifrabile dal consumatore.

Sono convinta, che i prodotti tipici della gastronomia italiana non abbiano rivali al mondo, è pertanto un dovere trasferire questo messaggio nel modo più conveniente, al di là di ogni banale campanilismo e di ogni volgare imitazione. Solo così il nostro sistema gastronomico potrà tenere alta nel mondo la bandiera della sua eccellenza e unicità".

In questo modo, il gourmet, acquisisce la sua personale conoscenza, ed è accompagnato in un percorso di degustazione che gli permetterà di avvicinarsi ad un prodotto "misterioso" nel modo più chiaro.

Each item is unique, never quite the same as the previous one. Each takes with it into the world all the dedication and infinite care that have gone into the long process that culminates in one of the miracles of Italy's tradition of fine foods.

Undisputed quality is best communicated through a clear, transparent and direct message.

The approach is instinctive; the language direct and modern yet refined.

Cristina adds: "We package our products as if they were fragrances, their containers helping to express their special characteristics. Packaging is like a garment - easy for the end consumer to read.

I am convinced that Italy's fine food products are unrivalled the world over and that it's our duty to convey that message. While we steer clear of silly rhetoric, we take care to make a clear distinction between our products and vulgar imitations.

This must be the approach if we are to assert Italy's singular excellence in this field.

In this way, our customer, who is a lover of fine foods, will broaden his critical appreciation and discover the intricate qualities of a product that is still often considered a bit mysterious".

# PREMI

Il Borgo del Balsamico è un'azienda giovane, ma ha già collezionato due importanti premi in passato, quando la produzione non veniva commercializzata.

Il primo premio nel Palio delle Batterie del 1996 e altri primi premi del Palio Matildico, che si tiene ogni anno nella Confraternita dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP.

Le botticelle di famiglia, da cui si estrae l'aceto balsamico tradizionale, sono centenarie e provengono da collezioni private di famiglie di Modena e di Reggio Emilia.

Nel 2015, in occasione di EXPO Repubblica ci ha annoverato in uno speciale "Beautiful Italy" fra le 100 storie di qualità selezionate per eccellenza e distinzione.

Nel 2021 siamo state selezionate tra le 20 donne del cibo da COOK Corriere della Sera.

Condividiamo in ogni momento questi risultati con i nostri clienti (veri artefici del nostro successo).

# AWARDS AND MENTIONS

Although a young business, Il Borgo del Balsamico was awarded two major prizes even before its products were sold on the market.

The first was in 1996 for a battery of casks.

This was followed by other firsts in the competitions held every year by the Confraternity of Traditional Balsamic Vinegar of Reggio Emilia.

In the Repubblica of 2015 EXPO, we were showcased among the 100 examples of excellence and distinction in the "Beautiful Italy" exhibit.

We have been selected by Cook (Corriere della Sera) between the 20 women in Food 2021.

Sharing our achievements with our customers - the people we have to thank for our success!



## IL BORGO DEL BALSAMICO

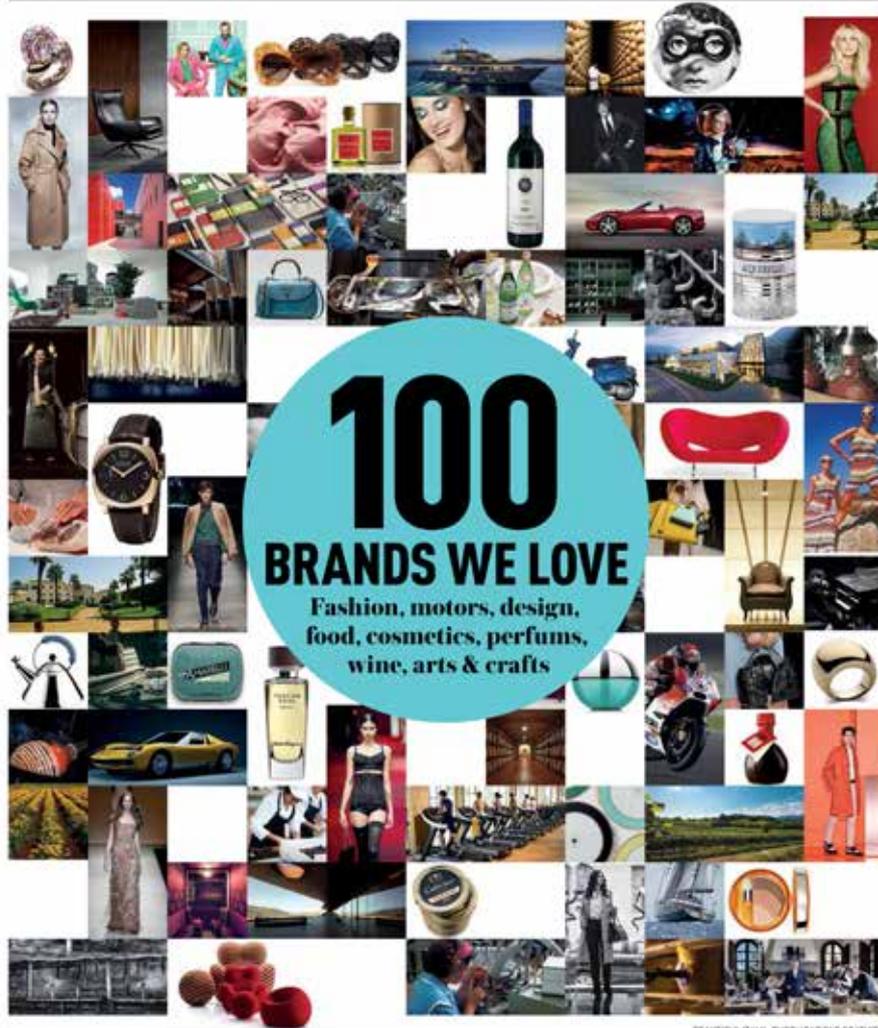
Can you reinvent a legend? Cristina and Silvia Crotti have successfully picked up the challenge and taken on the family barrels to revamp their vinegar. A fresh packaging and some experimental flavours (mixing chocolate and figs) are some of the features of the new Borgo del Balsamico vinegar. [ilborgodelbalsamico.it](http://ilborgodelbalsamico.it)

la Repubblica

100 STORIES ON QUALITY

2013

# Beautiful Italy



Edizione speciale di Repubblica presentata in apertura di EXPO Milano 2015.



# IL TACCUINO

“La creazione di questo speciale cahier è, prima di tutto, una grande gioia, rappresenta la stima e il grande rispetto che corre fra noi de Il Borgo del Balsamico e i nostri partner”, afferma Cristina, che continua dicendo: “È diventato un appuntamento fisso. Ogni anno una selezione di chef, che hanno scelto i nostri prodotti, viene invitata a scrivere una ricetta con uno dei nostri balsamici, che sarà poi pubblicata nel taccuino”.

“First and foremost The Borgo Notebook is simply great fun to produce. It sums up the mutual respect between us at Il Borgo del Balsamico and our partners”, says Cristina. “It’s become an annual publication”, she adds. Selected chefs who have chosen our products are invited to provide a recipe in which they use one of our balsamic vinegars. The recipes are collected and published as ‘The Borgo Notebook’”.

## GRAZIE A / THANKS TO

**2006** chef - Luca Collami - Stefano Pace - Gaetano Trovato - Andrea Tonola - Giuseppe Ricchebuono  
Andrea Alimenti - Aurora Mazzucchelli - Angelo Troiani / **2007** chef - Andrea Sarri - Giulio Terrinoni  
Silvio Battistoni - Morgan Pasqual - Lisa Bonfiglio - Marco Stabile - Ivano Ricchebono - Enrico Gerli  
Fabio Granata / **2008** chef - Corrado Fasolato - Claudio Melis - Accursio Craparo - Eddy Leroux  
Stefan Moerth - Niko Romito / **2009** chef - Alessandro Pavoni - Aurora Mazzucchelli - Isa Mazzocchi  
Gaetano Di Costanzo - Giorgio Damini / **2010** chef - Roberto Pongolini - Daniela Onorato  
Giovanni Ciresa - Odd Ivar Solvold - Fabio Asti / **2011** chef - Claudio Melis - Giovanni Mandala  
Giovanni Russo - Sebastiano Lombardi - Vito Mollica / **2013** chef - Marco Stabile - Daniele Canella  
Massimo Moretti - Maura Cristiani - Davide Palluda / **2014** chef - Alfredo Alberatore - Francesco Guarracino  
- Maxime Luvara - Claudio Melis - Maurizio Lazzarin / **2015** chef - Davide Degiovanni - Alex Hutton  
Fabrizio Caldarazzo - Daniele Camera - Adam Middleton / **2017** bartender - Riccardo Soncini - Cristian Maira  
Davide Gagliazzo - Rachele Giglioni - Samuele Benassai - Luciano Ibba / **2019** REGGIO CHILDREN  
“Niente è come sembra” chef - Marta Scalabrini - Aurora Mazzucchelli - Dalila Davoli - Annabella Nappi



I nostri sensi sono  
la nostra bussola,  
non potrei vivere in  
un mondo senza colori,  
musica e profumi.

We let our  
intuition guide us,  
I can't imagine a world  
in black-and-white,  
with no music or  
fragrances.







# LE DIMORE DEL BORGO

Una dimora storica vincolata dalle Belle Arti, sette stanze evocative di luoghi della nostra vita.

Silenzio, lentezza e spazio sono i nostri valori. Il silenzio della campagna, la lentezza di produzioni antichissime, lo spazio di un giardino all'italiana e un parco immenso, dove passeggiare, respirare il profumo dei fiori insieme a leprotti e caprioli.

Il Borgo del Balsamico apre le porte ad ospiti di tutto il mondo.

Le Dimore del Borgo sono le stanze che abbiamo deciso di riservare agli amici viaggiatori che hanno scelto di condividere con noi questa terra bellissima, le tradizioni più antiche di una produzione contadina che ha arricchito le tavole dei Re.

Abbiamo arredato le nostre Dimore con tutta la nostra passione, mobili antichi e moderni con un unico filo conduttore: il nostro gusto e il nostro cuore.

Le Dimore del Borgo sono diverse e uniche come Voi.

The seven guestrooms in our historic listed farmhouse speak of our traditional way of life.

It's a lifestyle made up of the quiet steady pace of places where people make a living from the land.

It's the silence of the countryside and the measured pace of age-old production methods.

It's also an Italian garden and a huge park beyond, home to wild flowers, hares and roe deer.

Borgo del Balsamico is appreciated by visitors from all over the world.

Our guestrooms are reserved for visitors who want to share our beautiful countryside and the ancient peasant traditions out of which came the famous balsamic vinegar that graced the table of kings. We have taken great care to furnish each room in typical Italian style, combining ancient and modern furniture and fittings. Each room is redolent with who we are and where we come from. Each room is as different and unique as you are.



# LE DIMORE

ORTIGIA

LA PICCOLINA

CORTINA

IL GLICINE



# ORTIGIA





Al primo piano dell'antico edificio di pietra sorgono le tre camere.

Una di questa è Ortigia, camera matrimoniale arredata con mobili antichi originali e quadri di artisti italiani.

La vista è sul magnifico roseto e a fianco si trova il bagno privato con vasca, completamente decorato con stucchi veneziani. L'esposizione a nord rende Ortigia la camera più fresca della struttura.

Our three guestrooms are on the first floor of Borgo's ancient stone farmhouse. The double room named Ortigia is furnished with original antique pieces and paintings by Italian artists.

It overlooks the magnificent rose garden. A private bathroom with bathtub just off the bedroom is clad in famous Venetian plaster.

The room's north-facing outlook makes it the coolest room in the house.

# LA PICCOLINA



Così denominata perché l'unica camera con due letti separati. La camera è rivolta a sud e gode di una incantevole vista del parco, un grande specchio domina la parete frontale, insieme a due magnifici disegni del novecento italiano.

Called “the little room”, the twin bed La Piccolina faces south and has a splendid view over the park. On the front wall, an imposing mirror and two magnificent 20<sup>th</sup> century drawings.

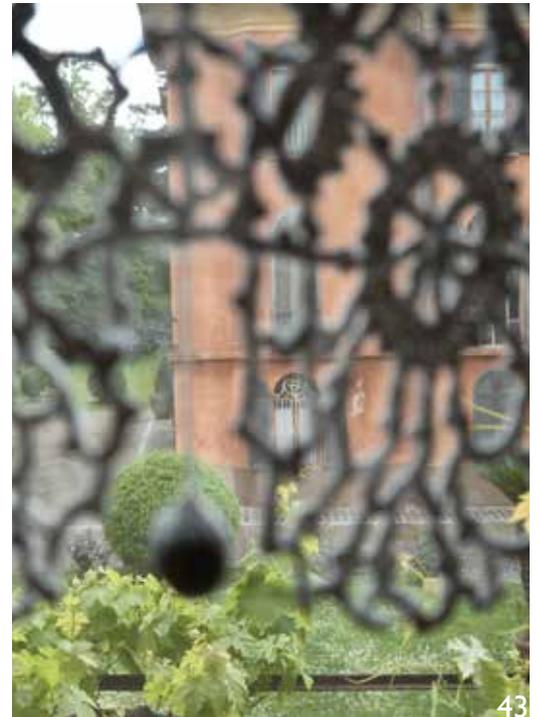


CORTINA



La Cortina è la camera dedicata alla nostra passione per le Dolomiti ed è interamente arredata con mobili antichi del Cadore. Il letto matrimoniale è sovrastato da una “strega”, una figura mezza regina e mezza cervo tipica delle case Cortinesi e i mobili sono completamente dipinti a mano. L’occupazione è doppia e le due grandi finestre a ogiva si affacciano sul parco e sul giardino di rose.

The Cortina bedroom is named after our love of the Dolomite mountains in the north of Italy and it is furnished entirely with hand-painted antiques by the famous Cadore cabinetmakers. Above the double bed hangs a “strega”, or witch - half queen, half deer - a typical feature of mountain houses in the Cortina area. The room sleeps two. Two large arched windows look out onto the park and rose garden.



# IL GLICINE



L'appartamento ad est della Dimora gode della vista della piscina e del giardino all'italiana.

La camera da letto principale è inclusa in una grande sala con camino e vista mozzafiato sul parco.

La seconda camera da letto è situata nell'angolo dove cresce il Glicine, da cui viene il nome ed è affacciata sulla serra e la piscina.

L'appartamento è corredato da una cucina abitabile e da un grande bagno con stucchi alle pareti e doccia a vista. Occupazione 4/5 persone.

This apartment on the eastern side of the Guesthouse looks out over the swimming pool and Italian garden. The master bedroom is part of a large living area with fireplace.

The room has magnificent views over the park. The outer wall of the second bedroom has a large wisteria against it - hence its name, glicine.

The room looks out onto the greenhouse and swimming pool. The apartment has a fully equipped kitchen-diner and a large Venetian plastered bathroom with shower. Sleeps 4/5.



Il silenzio della campagna.  
La lentezza di produzioni  
antichissime, lo spazio  
di un giardino all'italiana  
e un parco immenso,  
dove passeggiare e  
respirare il profumo dei  
fiori insieme a  
leprotti e caprioli.





It's the silence of  
the countryside and  
the measured pace  
of age-old production  
methods.

It's also an Italian  
garden and a huge park  
beyond, home  
to wild flowers,  
hares and roe deer.

LA VILLA

DARK LADY

GERTRUDE JEKYLL

BOULE DE NEIGE

REINE DES VIOLETTES



# DARK LADY



Dark Lady è una bellissima e profumatissima rosa stradoppia, di un rosso cremisi intenso. La camera che porta il suo nome è composta da due stanze da letto matrimoniali, collegate da un lungo corridoio. Al centro un grande bagno stuccato con doccia a vista. A decorare i muri immacolati delle due camere quadri, disegni e foto originali delle campagne anni '90 di Maska. Le grandi finestre che affacciano sul parco fanno da cornice ad una vista ottocentesca.

Dark Lady is a beautiful and very fragrant double rose, of an intense crimson red. The room that bears his name consists of two double bedrooms, connected by a long corridor. At the center a large stuccoed bathroom with huge shower. The immaculate walls of the two rooms are decorated with original paintings, drawings and photos from the Maska 90s campaigns. The large windows overlooking the park are the setting for a nineteenth-century view.



GERTRUDE  
JEKYLL



La camera Gertrude Jekyll porta il nome di una delle più popolari rose inglesi, ma soprattutto quello della famosa scrittrice inglese, progettista di giardini, vissuta tra il diciottesimo ed il diciannovesimo secolo.

Gertrude Jekyll è una camera matrimoniale che affaccia sul giardino ed in particolare sulla Sequoia centenaria. Sopra il letto potrete ammirare una antica pala con una Madonna; la mensola di cedro che incornicia il letto emana un meraviglioso profumo. La camera, molto accogliente, è l'ideale per un romantico fine settimana.

The Gertrude Jekyll room bears the name of one of the most popular English roses, but above all that of the famous English writer, designer of gardens, lived between the eighteenth and nineteenth centuries.

Gertrude Jekyll is a double room that overlooks the garden and in particular the century-old Sequoia.

Above the bed you can admire an ancient painting with a Madonna; the cedar shelf that frames the bed exudes a wonderful fragrance. The room, very cosy is ideal for a romantic weekend.



# BOULE DE NEIGE



La Boule de Neige è una rosa Bourbon di un bianco purissimo, che nel bocciolo si “sporca” di rosso.

Una poesia, come la camera che prende il suo nome: i pavimenti in legno originali, dei primi del ‘900, le grandissime finestre a ogiva che si affacciano sul giardino, i due putti seicenteschi sul letto, i soffitti altissimi ed il lampadario di gocce di cristallo rendono questa camera elegantissima.

A completare il tutto alle pareti i disegni originali della prima collezione Maska del 1967 e nella libreria libri d’arte e di viaggi, che la rendono perfetta per viaggiatori attenti e curiosi.

La camera può essere utilizzata come tripla.

Boule de Neige is a Bourbon rose of a pure white, which in the bud becomes “dirty” with red.

A poem, like the room that takes its name: the original wooden floors, from the early 1900s, the very large ogival windows overlooking the garden, the two seventeen century putti on the bed, the very high ceilings and the chandelier of crystal drops make this room very elegant.

To complete it all on the walls the original drawings of the first 1967 Maska collection and in the library art and travel books, which make it perfect for attentive and curious travelers.

The room can also be used as a triple.

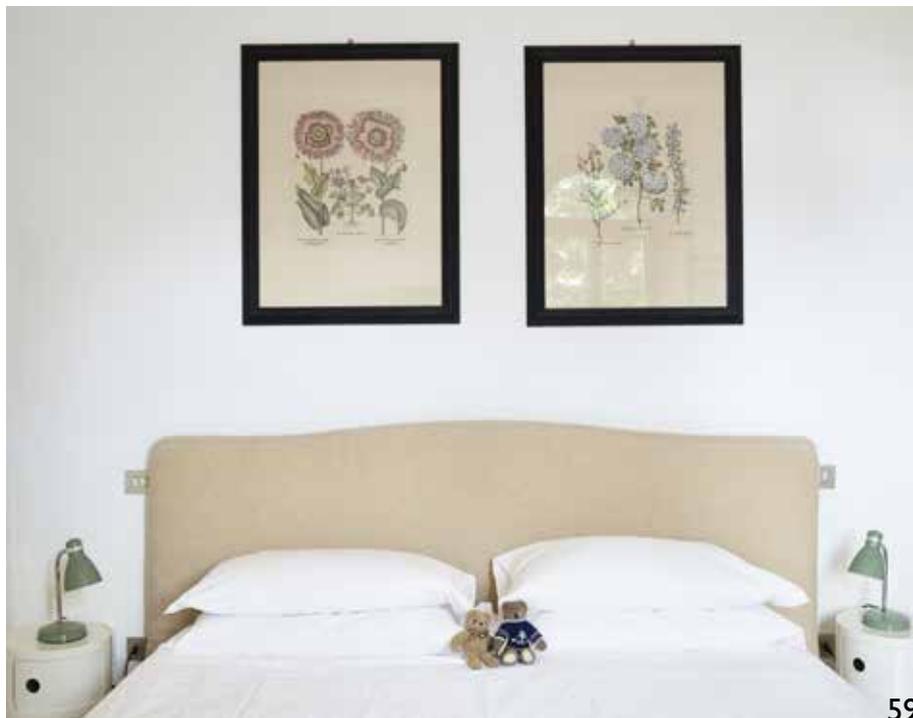


# REINE DES VIOLETTES



Reine des Violettes è una rosa rampicante di colore rosa con una punta di viola. La camera che prende il suo nome è una bellissima matrimoniale decorata dalle foto scattate da Robert Erdmann per Maska nel 1991. Due grandi erbari sovrastano il letto, mentre le grandi finestre incorniciano la Sofora centenaria. La camera può essere utilizzata come tripla.

Reine des Violettes is a pink climbing rose with a hint of violet. The room that takes its name is a beautiful double room decorated with photos taken by Robert Erdmann for Maska in 1991. Two large herbariums dominate the bed, while the large windows frame the centuries-old Sophora. The room can also be used as a triple.







Uno specchio d'acqua nascosto fra i bossi del giardino all'italiana e i frutti antichi.

A reflecting pool hidden among the bushes of the giardino all'italiana and the ancient fruits.



I nostri valori:

Tradizione

Unicità

Coerenza

Esclusività

Our values:

Tradition

Excellence

Consistency

Exclusivity





L'orangerie, un luogo magico.

L'orangerie, a magical place.





Il bersò di rose antiche.

The pergola of ancient roses.

An aerial photograph of a lush park. The scene is dominated by a dense canopy of trees in various shades of green and yellow, suggesting an autumn setting. A large, irregularly shaped pond occupies the upper right portion of the frame. In the lower center, a smaller, perfectly circular pond is visible, surrounded by a dark path or embankment. To the right, a brick building with a prominent entrance and a small porch is partially visible, situated on a paved area. The overall atmosphere is serene and natural.

20.000 mq  
di Parco

20.000 sqm  
of Park

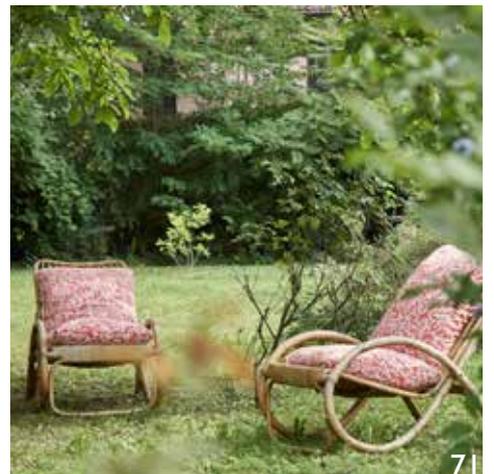


Il motore di tutto  
è la nostra passione,  
il nostro obiettivo è  
condividerla con voi.

We're truly passionate  
about what we do.

Our aim is to share it  
with you.

Welcome to our world.



*Grazie di essere stati con noi,  
grazie di essere nostri ospiti,  
grazie di essere nostri amati clienti.  
Tutto questo è possibile grazie a voi.*

*Thank you for being with us  
thank you for being our guest  
thank you for being our valued clients  
this is possible because of you.*

*Cristina e Silvia Crotti*







## IL BORGO DEL BALSAMICO

Società Agricola s.r.l.

Via della Chiesa 27  
42020 Botteghe di Albinea  
Reggio Emilia - Italy  
Tel. +39 0522 598175  
[info@ilborgodelbalsamico.it](mailto:info@ilborgodelbalsamico.it)  
[www.ilborgodelbalsamico.it](http://www.ilborgodelbalsamico.it)

---

## LE DIMORE DEL BORGO DEL BALSAMICO

Via della Chiesa 25  
42020 Botteghe di Albinea  
Reggio Emilia - Italy  
Tel. +39 0522 598175  
[ledimore@ilborgodelbalsamico.it](mailto:ledimore@ilborgodelbalsamico.it)  
[www.ledimoredelborgo.it](http://www.ledimoredelborgo.it)