

# CASTELLARE

DI CASTELLINA

## ACETO DI CASTELLARE

Quando il vino va a male diventa aceto. L'Aceto di Castellare è fatto con vino scelto e seguendo il metodo più raffinato, quello dei trucioli. Una sfida all'inverso per sconfiggere gli aceti sintetici. Un aceto naturale, non aromatizzato, che anche nel colore invoglia a usarlo per condire qualsiasi pietanza o contorno.



**Metodo di produzione:** a truciolo

**Numero di bottiglie prodotte annualmente:** 2 mila nei due formati da 0,500 e 0,250, da portare in tavola con il versatore

**Invecchiamento:** in carati da 225 litri di legni diversi

**Grado di acidità:** 6,5%

---

Castellina in Chianti (SI) – Loc. Castellare  
Tel. +39 0577 740490 – 742903 Fax + 39 0577 742814

[www.castellare.it](http://www.castellare.it)

[info@castellare.it](mailto:info@castellare.it)

