



ACETO DI CASTELLARE

Quando il vino va a male diventa aceto. L'Aceto di Castellare, al contrario, è fatto a partire dal miglior vino, selezionato da palati esperti, e prodotto 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.

Note degustative: colore rosso intenso, si delinea in bocca con un'elevata persistenza e delicatezza che lo rende intenso ma non aggressivo nei piatti

Metodo di produzione: a truciolo

Acidità: 6,5%

Affinamento: in carati da 225 litri di legni diversi

Numero di bottiglie annualmente prodotte: 2 mila

Formati disponibili: 0,25 l - 0,50 l

