



ACETO DI VINO CHIANTI CLASSICO

L'aceto di vino Chianti Classico è fatto in casa come da antica tradizione toscana, aggiungendo il nostro vino alla "madre" che custodiamo e tramandiamo gelosamente da generazioni.

È un aceto ricco, gentile e profumato, ottimo per condire insalate di stagione ed esaltarne gusto e freschezza.

VINO

Chianti Classico prodotto da Castellinuzza

SISTEMA DI PRODUZIONE

In damigiane, usando la "madre dell'aceto" che viene tramandata da generazioni

ACIDITA'

5%

