



VERRAZZANO

Aceto di vino

L'aceto di Verrazzano è ottenuto dalla naturale fermentazione acetica del vino del Castello di Verrazzano. Lasciato invecchiare in botti di rovere per 3 mesi circa ed affinare in bottiglia, evoca i sapori della tradizione toscana. Al gusto risulta armonico in acidità, il profumo intenso e piacevole con aromi dei legni utilizzati per l'invecchiamento e note fruttate varietali. L'aceto di Verrazzano è un ottimo condimento per pinzimoni ed insalate.

Formati: 500 ml



Castello di Verrazzano – Greve in Chianti – Firenze – Italia
tel.+39 055 854243 fax +39 055 854241 www.verrazzano.com info@verrazzano.com