

ACETO

Aceto di vino rosso SANGIOVESE
Vinegar made of red wine SANGIOVESE



L'Azienda Agricola SPINETTA propone questo prodotto frutto di una sapiente lavorazione tradizionale.

Questo aceto, dall'aroma delicato, è ottenuto da uve di vitigno Sangiovese coltivato in Azienda e permane per un anno in botte di legno.

Si presta al condimento di verdure e cibi in genere, esaltandone il sapore anche grazie alle sue particolari antiche fragranze che si rivelano al gusto.



The Spinetta estate offers this product, being proud of it for the masterly traditional processing.

This vinegar, with a delicate flavour, is obtained from grapes of Sangiovese vine grown at the Spinetta estate and is kept for one year in wooden casks.

It lends itself to dress vegetables and food in general, enhancing taste thanks to its special ancient fragrances that everyone can appreciate and welcome.