

# Coltibuono



ACETO DI VINO



## ACETO DI VINO ROSSO

L'aceto di vino rosso è un prodotto che riflette

la lunga esperienza di Coltibuono nel campo delle fermentazioni. L'aceto di Coltibuono è ottenuto con grande cura da vini selezionati, lasciati percolare attraverso trucioli imbevuti di batteri acetici. Una ulteriore maturazione in botte ne aumenta la complessità.

**Area di Produzione:** Toscana

**Fermentazione:** L'aceto di vino di Coltibuono viene ottenuto da fermentazione naturale dei vini toscani più adatti. L'acetificazione avviene per lenta percolazione del vino attraverso uno strato di trucioli di legno.

**Produzione:** 8.500 bt.

**Acidità:** 7%

**Descrizione:** L'aceto viene fatto maturare in barili di rovere per esaltare l'aroma ed ammorbidire il gusto.