



L'ARETINO®



L'aceto di vino è un alimento conosciuto sin dalle più antiche civiltà; risulta infatti che un vaso egizio di 8000 anni a.C. era adibito alla conservazione di aceto. Questo il più antico riscontro storico, ma altri hanno elogiato l'uso e la qualità dell'aceto. Molti, nel corso dei secoli, hanno decantato pregi e virtù di questo sano condimento, fino ad arrivare ai giorni d'oggi in cui in una scheda dell'Istituto di Scienze Farmacologiche dell'Università di Milano si possono riscontrare tante e tali qualità da rendere l'aceto di vino a pieno diritto tra quegli elementi fondamentali nell'alimentazione.

I fratelli Verdi da oltre trentacinque anni producono aceto di vino di ottima qualità, ottenuto con sapienti lavorazioni e scelte accurate dei vini. Da oltre un decennio viene prodotto un aceto rosso da Chianti Docg, invecchiato in botti di rovere ed un aceto bianco da Bianco Vergine Valdichiana Doc.

Questi aceti per gusto, acidità e residui alcolici sono la migliore proposta per una cucina sana e naturale.

ACETO DI VINO CHIANTI DOCG

Acidità 7,5%.

- bottiglie da 50cl

ACETO DI VINO BIANCO VERGINE VALDICHIANA DOC

Acidità 7,5%.

- anfora con manico da 50cl

