

DIEVOLE

ACETO DI VINO CHIANTI CLASSICO MILLESIMATO

2009



Acidità: 8,50 g/l Alcool residuo:
0,40 %Estratto secco: 0,80 g/l
PH: 3,20

INVECCHIAMENTO:
8 mesi in botti di rovere

STOCCAGGIO:
36 mesi dalla data di
confezionamento

NOTE ORGANOLETTICHE:
Aspetto limpido, brillante e di
colore rosso rubino. Il profumo è
acetoso e moderatamente
pungente. Il sapore è nettamente
intenso, vivace, acido però
equilibrato.

ABBINAMENTI:
Da usare su tutte le verdure fresche
e cotte in abbondanza a gusto e
piacere del commensale. Ottimo
anche in cottura su coratella e
selvaggina.

