



FATTORIA
PICCARATICO



UNAGOCCIA

ACETO DI VINO ROSSO

Le uve sangiovese raccolte a mano, vengono diraspate e poste in piccoli tini a fermentare. Terminata la fermentazione alcolica dopo circa 8 giorni, viene innescata la fermentazione acetica mediante l'utilizzo di aceto madre. Questa seconda fermentazione avviene in maniera spontanea e occorre circa un anno perché tutto l'alcol si trasformi in acido acetico. L'aceto viene imbottigliato senza alcuna filtrazione.

Unagoccia risulta forte al gusto, ma il corpo e la persistenza ne fanno un prodotto unico per chi ama il vero aceto di vino.