

MONTANARO

DISTILLERIA FONDATA NEL 1885



ACETAIA DEL GALLO D'ALBA

Dal colore rosso rubino, ha profumo intenso, piacevolmente acetico, con leggeri sentori di legno derivati da un lungo invecchiamento in botticelle di rovere. Ha un sapore pieno e deciso, dalla grande personalità. Il retrogusto rimane però delicato con acidità importante. Ideale per insalate verdi e miste di verdure crude in abbinamento con bolliti, arrostiti e carni grigliate.

Acidità 9%



ACETO DI VINO DA LANGHE NEBBIOLO

% -

