

Aceto di Barbera Piemontese

Barbera wine vinegar

L'aceto di vino Barbera d'Alba, un vino di origine piemontese tra Asti e Alessandria, caro alla famiglia Varvello, nasce dalla fermentazione di Barbera del Piemonte, successivamente maturato in botti pregiate.

Si tratta di un vitigno dalla storia molto lunga: infatti i primi dati storici relativi alla coltivazione di questo vitigno risale al 1259, nella zona di Casale Monferrato, ma solo nel 1600 è stato poi trapiantato nelle terre d'Alba.

Sorprendete i vostri ospiti utilizzando nella preparazione della "Bagna cauda" piemontese, per dare alla preparazione un sentore speziato tutto da scoprire.



Barbera d'Alba wine vinegar, a wine of Piedmont origin between Asti and Alessandria, dear to the Varvello family, comes from the fermentation of Piedmont Barbera and subsequently aged in fine barrels. It's a vine with a very long history: The first historical data relating to the cultivation of this vine dates back to 1259, in the Casale Monferrato area, but only in 1600 was it transplanted to the lands of Alba.

Surprise your guests by using it for preparation a traditional Piedmont plate: "Bagna cauda", to give to preparation a spicy hint to be discovered.



Ideale per:

Bagna cauda, Primi e secondi di carne e nelle insalate con olio extra vergine di oliva.

Ideal for:

Bagna cauda, First and second courses of meat and in salads with extra virgin olive oil.

Formato /Bottle size :

500ml (16.9 Fl.Oz.) - 250 ml (8.45 fl oz)



Aceto di Cabernet Sauvignon

Cabernet Sauvignon wine vinegar

Il nome Cabernet Sauvignon, nasce dall'incrocio spontaneo (Sauvignon in francese si significa selvaggio) tra due vitigni della zona francese di Bordeaux, Il cabernet franc (uva a bacca nera) e Sauvignon blanc (uva a bacca bianca).

Dopo una lenta fermentazione matura in botte, creando così l'aceto di Cabernet Sauvignon, un aceto dal colore particolare rosso intenso con sfumature blu, e un sentore raffinato di bacche di bosco che richiamano la sua natura selvaggia.

Ottimo in abbinamento all' Olio Extra Vergine d'Oлива,
per insaporire ogni preparazione.

The name Cabernet Sauvignon comes from the spontaneous cross (in French Sauvignon means wild) between two grapes from the French area of Bordeaux, Cabernet franc (black grape) and Sauvignon blanc (white grape).

After a slow fermentation it barrel aged, creating the Cabernet Sauvignon vinegar, a vinegar with a particular intense red color with blue shades, and a refined hint of wild berries that recall its wild nature.

Excellent in combination with Extra Virgin Olive Oil, to flavor each preparation.

Ideale per:

Selvaggina, arrostiti, grigliate e tartufo.

Ideal for:

Game, roasts, grills and truffles.

Formato /Bottle size :

500ml (16.9 Fl.Oz.) - 250 ml (8.45 fl oz)



Aceto di Chianti

Chianti wine vinegar

Ecco un aceto nato da uno dei vini più famosi della regione Toscana, e conosciuto in tutto il mondo. Ottenuto dalla fermentazione di uve Sangiovese (che invecchiano per 11 lunghi mesi) provenienti dalle colline toscane del Chianti, nella zona compresa tra Arezzo, Firenze e Siena, e dal successivo e ulteriore invecchiamento in botte, che gli conferisce un corpo e una struttura piuttosto importante.

Ottimo in abbinamento a un buon Olio Extra Vergine d'Oliiva, rigorosamente Toscano, per la preparazione di un ottimo pinzimonio.



This is a vinegar born from one of the most famous wines of the Tuscany region, and known all over the world. Obtained from the fermentation of Sangiovese grapes (which age for 11 long months) from the Tuscan hills of Chianti, in the area between Arezzo, Florence and Siena, and from the subsequent and further aging in barrels, which gives it a rather important body and structure.

Excellent in combination with Extra Virgin Olive Oil, strictly Tuscan, for the preparation of an excellent pinzimonio.



Ideale per:

Arrosti e cacciagione, formaggi stagionati ma non piccanti, primi piatti saporiti.

Ideal for:

Roasts and game, aged cheeses (but not spicy), savory first courses.

Formato /Bottle size :
500ml (16.9 Fl.Oz.) - 250 ml (8.45 fl oz)

