

Barolo Wine vinegar

Aceto di Barolo

From the Piedmont lands, lands of great wines and great wine vinegars, Varvello make for you two excellent vinegars: Barolo vinegar. The king's vinegar was defined by King Carlo Alberto di Savoia, who in 1835 received from the Faletti family (first producer of this wine) a year's supply for his court, contributing to its diffusion. The wine vinegar produced by Barolo wine is obtained from the fermentation of these noble Piedmont's wines with a high alcohol content. This vinegar, another pride of Casa Varvello, comes from a supply chain project carried out by some Piedmontese family companies, to bring all the Piedmontese tradition to your table. Left to rest in tonneaux, continue its aging in barriques, where, thanks to the percentage of alcoholic residue, released during the slow fermentation, the characteristic aromas and aromas are enhanced. Varvello is the only producer in the world of this prestigious wine vinegar, appreciated by starred chefs, and a must in the best kitchens of international restaurants.

The Barolo and Extra Virgin Olive Oil, a perfect couple for all culinary creation.

.....

Direttamente dalle terre piemontesi, terre di grandi vini e grandi aceti di vino, Varvello vi propone un aceto d'eccellenza: L'aceto di Barolo. Fu definito l'aceto del re, dal re Carlo Alberto di Savoia, che nel 1835 ricevette dalla famiglia Faletti (primo produttore di questo vino) una fornitura per un anno, per la sua corte, contribuendo alla sua diffusione.

L'aceto di vino prodotto dal Barolo è ottenuto dalla fermentazione di questo vino ad elevato contenuto alcolico. Questo aceto, altro orgoglio di Casa Varvello, nasce da un progetto di filiera realizzato da alcune aziende familiari piemontesi, per portare sulla vostra tavola tutta la tradizione piemontese. Lasciato riposare in tonneaux, prosegue il suo invecchiamento in barrique, dove, grazie alla percentuale di residuo alcolico rilasciato durante la lenta fermentazione, vengono esaltati i profumi e gli aromi caratteristici.

Varvello è l'unico produttore al mondo di questo prestigioso aceto di vino, apprezzato da chef stellati, e immancabile nelle migliori cucine dei ristoranti internazionali.

Aceto di vino di Barolo e l'Olio Extra Vergine d'Oliva, un coppia perfetta per ogni vostra creazione culinaria.



Ideal for:

Appetizers and meats.

Ideale per:

Antipasti e carni.

Bottle size / formato:

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

.....

Barbaresco Wine vinegar

Aceto di Barbaresco

From the Piedmont lands, lands of great wines and great wine vinegars, Varvello make for you an excellent vinegars: Barbaresco vinegar. The area of origin of the grapes suitable for producing this wine includes many territories of the splendid and renowned hills of the Langhe and Roero, in Province of Cuneo. The wine vinegar produced by Barbaresco wine is obtained from the fermentation of these noble Piedmont's wines with a high alcohol content. This vinegars, the pride of Casa Varvello, come from a supply chain project carried out by some family companies that share Piedmont's traditions and passion for viticulture. Left to rest in tonneaux, continue its aging in barriques, where, thanks to the percentage of alcoholic residue, released during the slow fermentation, the characteristic aromas and aromas are enhanced. Varvello is the only producer in the world of this prestigious wine vinegar, appreciated by starred chefs, and a must in the best kitchens of international restaurants.

A noble pairing? The Barbaresco wine vinegar with a high-quality Extra Virgin Olive Oil. Savor them together on your favorite dishes.



Direttamente dalle terre piemontesi, terre di grandi vini e grandi aceti di vino, Varvello vi propone un aceto d'eccellenza: l'aceto di Barbaresco. La zona di origine delle uve adatte a produrre questo vino comprende molti territori delle splendide e rinomate colline delle Langhe e del Roero, nella Provincia di Cuneo.

L'aceto di vino prodotto dal Barbaresco è ottenuto dalla fermentazione di questo vino nobile piemontese ad elevato contenuto alcolico. Questo aceto, orgoglio di Casa Varvello, nasce da un progetto di filiera realizzato da alcune aziende familiari che condividono le tradizioni piemontesi e la passione per la viticoltura. Lasciato riposare in tonneaux, prosegue il suo invecchiamento in barrique, dove, grazie alla percentuale di residuo alcolico rilasciato durante la lenta fermentazione, vengono esaltati i profumi e gli aromi caratteristici.

Varvello è l'unico produttore al mondo di questo prestigioso aceto di vino, apprezzato da chef stellati, e immancabile nelle migliori cucine dei ristoranti internazionali.

Un sodalizio perfetto? L'aceto di vino Barbaresco e l'Olio Extra Vergine d'Oliva. Assaporateli insieme sui vostri piatti.

Ideal for:

Appetizers and meats.

Ideale per:

Antipasti e carni.

Bottle size / formato:

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

