

Pinot Grigio Wine vinegar

Aceto di Pinot Grigio

The Pinot Grigio wine vinegar is made with wines from Sicily, a land particularly appreciated by Varvello for the high quality of its grape varieties. The secret of this vinegar is the long aging of wines. The Pinot Grigio vinegar is aged for three long years in wooden barrels. The result is a vinegar with a unique, amber colour and a fruity pleasant taste.

Pinot Grigio wine vinegar and Extra Virgin Olive Oil: the perfect essential combination in your kitchen. Surprise your guests!



L'aceto di Pinot Grigio è prodotto con vini provenienti dalla Sicilia, terra particolarmente apprezzata da Varvello per l'alta qualità dei suoi vitigni.

Il segreto di questo aceto è la lunga maturazione. L'aceto di Pinot Grigio riposa per 3 lunghi anni in botti di legno. Il risultato è un aceto dal colore unico, ambrato, dal sapore fruttato e piacevole al palato.

Aceto di Pinot Grigio e Olio Extra Vergine d'Oliva:
l'intesa perfetta nella vostra cucina. Meravigliate i vostri ospiti.

Ideal for:

Gently seasoning wild game.

Ideale per:

Assaporare delicatamente la selvaggina.

Bottle size / formato:

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

