

Vermouth Wine vinegar

Aceto di Vermouth Torino

This vinegar is a tribute to Vermouth, the historical wine from Turin, whose origins date back to the end of the 1800s. The Vermouth vinegar, which is obtained from grape must, is ideal for your meat barbecues. It is ubiquitous in the kitchens of the greatest chefs for marinating meat.

Surprise your guests by combining the Vermouth wine vinegar with an excellent Extra Virgin Olive Oil.

Il nostro è un tributo al Vermouth, vino storico di Torino, le cui origini risalgono alla fine del 1800. L'aceto di Vermouth, prodotto con mosto cotto d'uva, è ideale per le vostre grigliate di carne. Immane nelle cucine dei grandi chef per la marinatura della carne.

Sorprendete i vostri ospiti abbinando l'aceto di Vermouth a un eccellente olio extra vergine d'oliva.

Ideal for:

Enhancing the flavour of game meats.

Ideale per:

Esaltare la selvaggina.

Bottle size / formato:

8.45 fl oz (250 ml)

