

Moscato Grape vinegar

Aceto di uve Moscato

Origins of these grapes, from which Varvello derives this vinegar, date back to Mediterranean Middle Eastern dock. The vector of its diffusion in the southern Italian regions were the Greek colonists, who brought with them the seeds or shoots to be able to cultivate it in the colonies of Magna Graecia. From Moscato Bianco vine we obtain deep straw yellow wines, fresh and with an intense flavor, but they also lend themselves well to sparkling wine: the result is a fresh vinegar that is appetizing on the palate.

It's ideal for use in the preparation of an excellent Catalan of clams or crustaceans, thanks to its fresh scent of musk, in combination with a good Extra Virgin Olive Oil.

Le origini di queste uve, da quale Varvello ricava l'omonimo aceto, risalgono al bacino medio-orientale del Mediterraneo. Vettore della sua diffusione nelle regioni italiane meridionali furono i coloni greci, che portarono con loro i semi o i tralci per poterlo coltivare nelle colonie della Magna Grecia. Dal vitigno del Moscato Bianco si ricavano vini gialli paglierini carichi, freschi e dal sapore intenso, ma si presta anche bene alla spumantizzazione: il risultato è un' aceto fresco e al palato stuzzicante.

Ideale il suo utilizzo nella preparazione di un ottima catalana di molluschi o crostacei, grazie al suo sentore fresco di muschio, in abbinamento a un buon Olio Extra Vergine d'Oliiva.



Ideal for:

Clams, crustaceans, cheeses
and fruit.

Ideale per:

Molluschi, crostacei, formaggi
e frutta.

Bottle size / formato:

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