

Barolo and Barbaresco wine vinegar

Aceto di Barolo e Barbaresco DOCG

The vinegar obtained from Barolo CGDO and Barbaresco CGDO is produced with Piedmont noble wines with a high alcohol content. Varvello is proud of this vinegar which is the result of a supply chain project implemented by some wine families sharing the same Piedmont traditions and the passion for viticulture.

Aged in tonneaux, finally this vinegar will be brought to your table at the end of 2019 to celebrate with you the arrival of the new year. The long aging in barriques enhances its aroma and flavour, thanks to the residual alcohol content released during its slow fermentation.

Varvello is the only producer in the world of this prestigious wine vinegar which is appreciated by Bottura, the Modenese star-winning chef, and it is ubiquitous in the best kitchens of international restaurants.

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

L'aceto di vino prodotto con Barolo Docg e Barbaresco Docg è ottenuto dalla fermentazione di vini nobili piemontesi 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, l'aceto sarà finalmente sulle vostre tavole a fine 2019 per festeggiare con voi l'arrivo del nuovo anno. Il prolungato invecchiamento in barrique ne esalta il profumo e l'aroma, grazie alla percentuale di residuo alcolico rilasciato durante la sua lenta fermentazione.

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

Un sodalizio perfetto? L'aceto di vino di Barolo Docg e Barbaresco Docg 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:
8.45 fl oz (250 ml)

