



VARVELO

◆ L'ACETO REALE ◆

1921

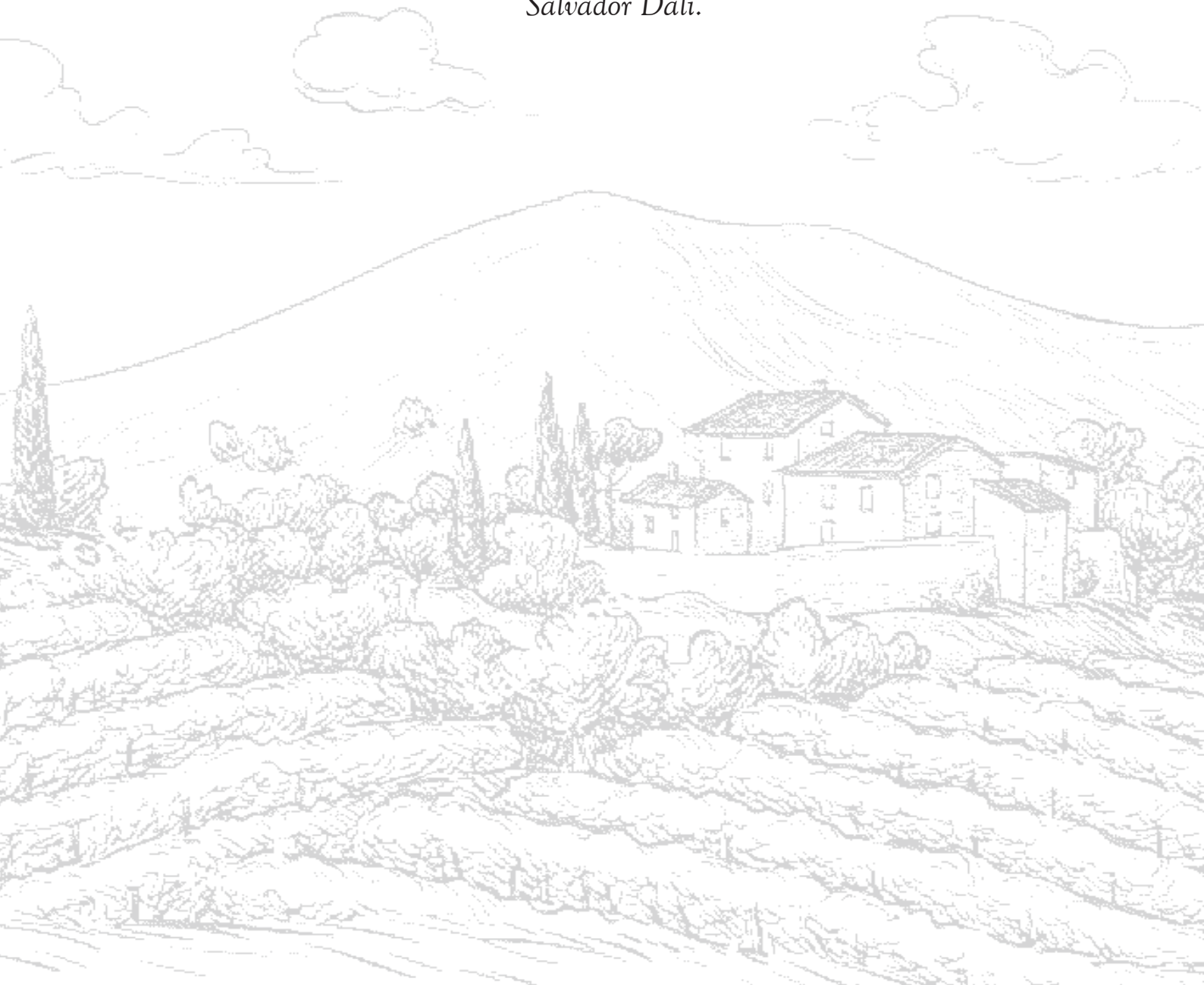


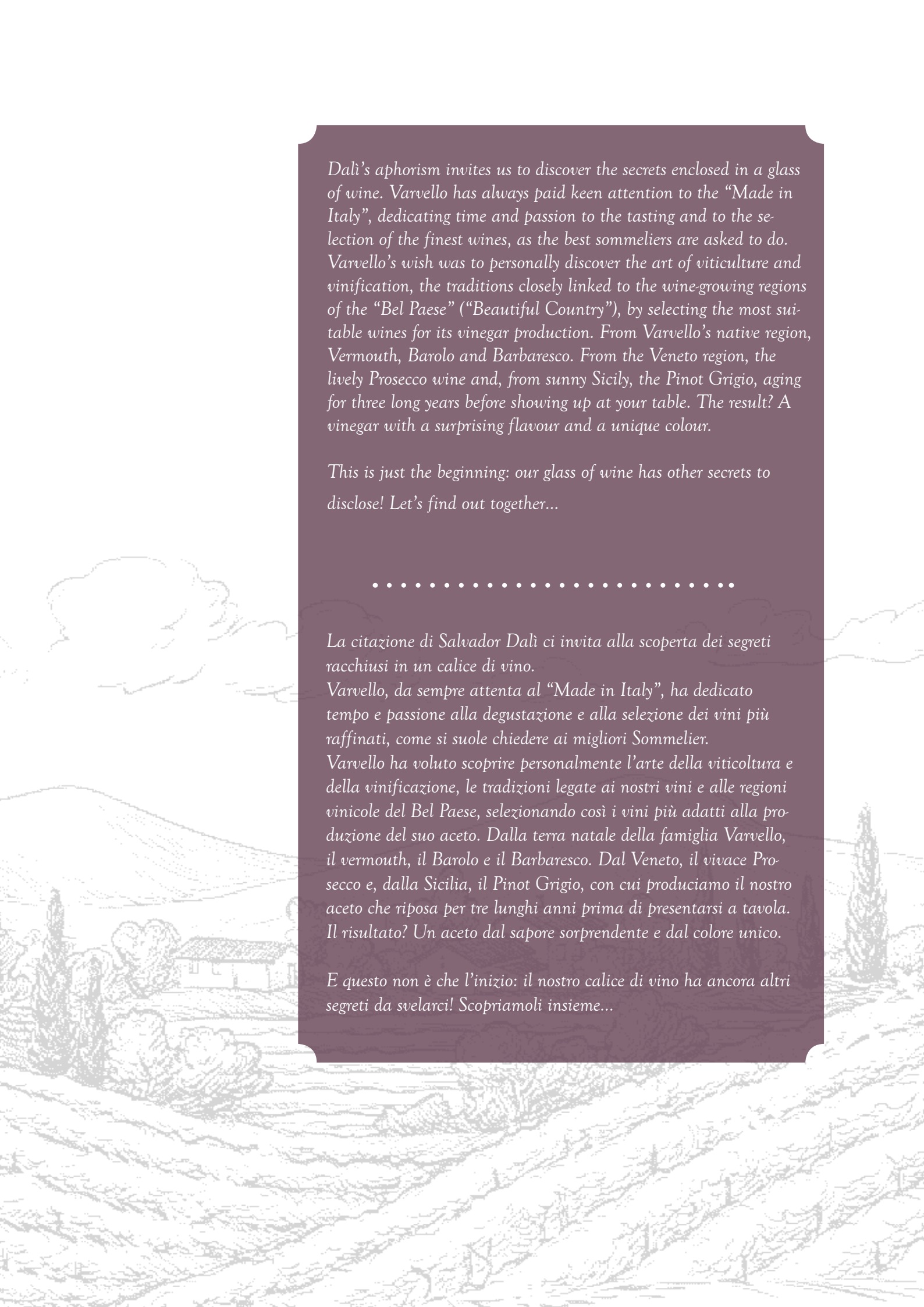
MADE IN ITALY

*“The connoisseur
does not drink wine
but tastes its secrets”*

*“I veri intenditori non bevono vino.
Degustano segreti”*

Salvador Dalì.





Dali's aphorism invites us to discover the secrets enclosed in a glass of wine. Varvello has always paid keen attention to the "Made in Italy", dedicating time and passion to the tasting and to the selection of the finest wines, as the best sommeliers are asked to do. Varvello's wish was to personally discover the art of viticulture and vinification, the traditions closely linked to the wine-growing regions of the "Bel Paese" ("Beautiful Country"), by selecting the most suitable wines for its vinegar production. From Varvello's native region, Vermouth, Barolo and Barbaresco. From the Veneto region, the lively Prosecco wine and, from sunny Sicily, the Pinot Grigio, aging for three long years before showing up at your table. The result? A vinegar with a surprising flavour and a unique colour.

This is just the beginning: our glass of wine has other secrets to disclose! Let's find out together...

.....

La citazione di Salvador Dalí ci invita alla scoperta dei segreti racchiusi in un calice di vino.

Varvello, da sempre attenta al "Made in Italy", ha dedicato tempo e passione alla degustazione e alla selezione dei vini più raffinati, come si suole chiedere ai migliori Sommelier.

Varvello ha voluto scoprire personalmente l'arte della viticoltura e della vinificazione, le tradizioni legate ai nostri vini e alle regioni vinicole del Bel Paese, selezionando così i vini più adatti alla produzione del suo aceto. Dalla terra natale della famiglia Varvello, il vermouth, il Barolo e il Barbaresco. Dal Veneto, il vivace Prosecco e, dalla Sicilia, il Pinot Grigio, con cui produciamo il nostro aceto che riposa per tre lunghi anni prima di presentarsi a tavola. Il risultato? Un aceto dal sapore sorprendente e dal colore unico.

E questo non è che l'inizio: il nostro calice di vino ha ancora altri segreti da svelarci! Scopriamoli insieme...

Prosecco wine vinegar

Aceto di Prosecco DOC

Condimento al Prosecco DOC - Aceto di Bellini con Prosecco DOC

Varvello brings to your table the vinegar produced with Prosecco PGI wine, the most world-wide exported Italian wine. This Prosecco wine vinegar has its roots in a supply chain project implemented by some wine families sharing the same traditions and passion for viticulture.

With the same straw yellow colour of the Prosecco PGI wine, it is excellent with light dishes such as seafood and meat salads. Surprise your guests by seasoning with Prosecco wine vinegar and Extra Virgin Olive Oil.

Varvello porta sulla vostra tavola l'aceto prodotto con il Prosecco DOC, il vino italiano più esportato al mondo. L'aceto prodotto con il Prosecco DOC nasce da un progetto di filiera realizzato da alcune aziende familiari che condividono le stesse tradizioni e la passione per la viticoltura. Dal colore paglierino del prosecco DOC, è ottimo sui cibi leggeri, quali l'insalata di mare e di terra.

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

Ideal for:

Risottos, salmon, fresh cheeses and white meat dishes, sauces and mayonnaise.

Ideale per:

Risotti, salmone, formaggi freschi e carni bianche. salse e maionese.

Bottle size / formato:
8.45 fl oz (250 ml)



Rosè wine vinegar

Aceto di vino rosè - Condimento con vino Rosè

Obtained by the fermentation of selected table wines, mainly from Sicily and with a high alcohol content, this Rosè wine vinegar adds a delicate taste to all the summer fish and white meat salads, enhancing the aromas of your vegetables. It will surprise you when combined with Extra Virgin Olive Oil. Its distinctive colour comes from the rosè wine with which it is produced.

To the lovers of wines with an unmistakable colour and flavour, Varvello has dedicated the Rosè Condiment. Full-bodied, velvety and coquettish, it will entertain gracefully both the most delicate and the boldest combinations.



L'aceto di vino ROSE', ottenuto dalla fermentazione naturale di vini da tavola selezionati, principalmente siciliani ad elevata gradazione. Conferisce un sapore delicato a tutte le insalate estive di pesce e carne bianca ed esalta i profumi delle verdure. Vi sorprenderà abbinato all'olio extra vergine d'oliva. Il suo caratteristico colore deriva dal vino rosato con cui è prodotto.

Agli amanti dei vini dal colore e sapore inconfondibili, Varvello ha dedicato il condimento Rosè. Corposo, vellutato e civettuolo, saprà intrattenere con garbo tanto gli accostamenti delicati, quanto quelli più arditi.



Ideal for:

Preparation of sauces and mayonnaise.

Ideale per :

Preparazione di salse e maionese.

Bottle size / formato:
8.45 fl oz (250 ml)



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)



Pinot Grigio wine vinegar

Aceto di Pinot Grigio



The Pinot Grigio wine vinegar is made with wines from Sicily, a land particularly appreciated by Varvelo 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 Varvelo 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'Oлива: 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:

8.45 fl oz (250 ml)

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.

Ideal for:

Enhancing the flavour of game meats.

Ideale per:

Esaltare la selvaggina.

Il nostro è un tripudio 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. Immancabile 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.



Bottle size / formato:

8.45 fl oz (250 ml)



MONOVITIGNI
by Varvello S.r.l

Strada Nizza, 39 -10040 - La Loggia (To) Italia
tel.+39 011962 8131 fax. +39 9628866
www.acetovarvello.com