

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)

