VARVELLO

L'ACETO REALE

1921

PRODUCT OF ITALY

"The connoisseur
does not drink wine
but tastes its secrets"

"I veri intenditori non bevono vino.
Degustano segreti"

Salvador Dalì.

Dalì'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 vinific tion, 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, Barbera, Barolo and Barbaresco. From the Veneto region, the lively Prosecco wine , from Tuscany the famous Chianti, 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 Dalì 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 Barbera, il Barolo e il Barbaresco. Dal Veneto, il vivace Prosecco, dalla Toscana, il famoso Chianti 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

Varvello brings to your table the vinegar produced with Prosecco 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 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, il vino italiano più esportato al mondo. L'aceto prodotto con il Prosecco 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, è ottimo sui cibi leggeri, quali l'insalata di mare e di terra.

Sorprendete i vostri ospiti abbinando l'aceto di Prosecco 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:
16.9 Fl.Oz. (500ml) - 8.45 fl oz (250 ml)

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'Oliva.

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)

Pinot Grigio Wine vinegar

Aceto di Pinot Grigio

The Pinot Grigio wine vinegar is made with wines from Sicily, a land particularly appreciated by Varvello 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 Varvello 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'Oliva:
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:
16.9 Fl.Oz. (500ml) - 8.45 fl oz (250 ml)

Barbera Wine vinegar

Aceto di Barbera Piemontese

Barbera d'Alba wine vinegar, a wine of Piedmont origin between Asti and Alessandria, dear to the Varvello family, comes from the fermentation of Piedmont Barbera and subsequently aged in fine barrels. It's a vine with a very long history: The first historical data relating to the cultivation of this vine dates back to 1259, in the Casale Monferrato area, but only in 1600 was it transplanted to the lands of Alba.

Surprise your guests by using it for preparation a traditional Piedmont plate: "Bagna cauda", to give to preparation a spicy hint to be discovered.

L'aceto di vino Barbera d'Alba, un vino di origine piemontese tra Asti e Alessandria, caro alla famiglia Varvello, nasce dalla fermentazione di Barbera del Piemonte e successivamente maturato in botti pregiate.

Si tratta di un vitigno dalla storia molto lunga: infatti i primi dati storici relativi alla coltivazione di questo vitigno risale al 1259, nella zona di Casale Monferrato, ma solo nel 1600 è stato poi trapiantato nelle terre d'Alba.

Sorprendete i vostri ospiti utilizzandolo nella preparazione della "Bagna cauda" piemontese, per dare alla preparazione un sentore speziato tutto da scoprire.

Ideal for:
Bagna cauda, First and second courses of meat and in salads with extra virgin olive oil

Ideale per:
Bagna cauda, Primi e secondi di carne e nelle insalate con olio extra vergine di oliva

Bottle size / formato:
16.9 Fl.Oz. (500ml) - 8.45 fl oz (250 ml)

Barbaresco Wine vinegar

Aceto di Barbaresco

From the Piedmont lands, lands of great wines and great wine vinegars, Varvello make for you an excellent vinegars: Barbaresco vinegar. The area of origin of the grapes suitable for producing this wine includes many territories of the splendid and renowned hills of the Langhe and Roero, in Province of Cuneo. The wine vinegar produced by Barbaresco wine is obtained from the fermentation of these noble Piedmont's wines with a high alcohol content. This vinegars, the pride of Casa Varvello, come from a supply chain project carried out by some family companies that share Piedmont's traditions and passion for viticulture. Left to rest in tonneaux, continue its aging in barriques, where, thanks to the percentage of alcoholic residue, released during the slow fermentation, the characteristic aromas and aromas are enhanced.Varvello is the only producer in the world of this prestigious wine vinegar, appreciated by starred chefs, and a must in the best kitchens of international restaurants.

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

Direttamente dalle terre piemontesi, terre di grandi vini e grandi aceti di vino, Varvello vi propone un aceto d'eccellenza: l'aceto di Barbaresco. La zona di origine delle uve adatte a produrre questo vino comprende molti territori delle splendide e rinomate colline delle Langhe e del Roero, nella Provincia di Cuneo.

L'aceto di vino prodotto dal Barbaresco è ottenuto dalla fermentazione di questo vino nobile piemontese 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, prosegue il suo invecchiamento in barrique, dove, grazie alla percentuale di residuo alcolico rilasciato durante la lenta fermentazione, vengono esaltati i profumi e gli aromi caratteristici.

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

Un sodalizio perfetto? L'aceto di vino Barbaresco 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:
16.9 Fl.Oz. (500ml) - 8.45 fl oz (250 ml)

Barolo Wine vinegar

Aceto di Barolo

From the Piedmont lands, lands of great wines and great wine vinegars, Varvello make for you two excellent vinegars: Barolo vinegar. The king's vinegar was defined by King Carlo Alberto di Savoia, who in 1835 received from the Faletti family (first producer of this wine) a year's supply for his court, contributing to its diffusion.
The wine vinegar produced by Barolo wine is obtained from the fermentation of these noble Piedmont's wines with a high alcohol content. This vinegar, another pride of Casa Varvello, comes from a supply chain project carried out by some Piedmontese family companies, to bring all the Piedmontese tradition to your table. Left to rest in tonneaux, continue its aging in barriques, where, thanks to the percentage of alcoholic residue, released during the slow fermentation, the characteristic aromas and aromas are enhanced.Varvello is the only producer in the world of this prestigious wine vinegar, appreciated by starred chefs, and a must in the best kitchens of international restaurants.

The Barolo and Extra Virgin Olive Oil, a perfect couple for all culinary creation.

Direttamente dalle terre piemontesi, terre di grandi vini e grandi aceti di vino, Varvello vi propone un aceto d'eccellenza: L'aceto di Barolo. Fu definito l'aceto del re, dal re Carlo Alberto di Savoia, che nel 1835 ricevette dalla famiglia Faletti (primo produttore di questo vino) una fornitura per un anno, per la sua corte, contribuendo alla sua diffusione.

L'aceto di vino prodotto dal Barolo è ottenuto dalla fermentazione di questo vino ad elevato contenuto alcolico. Questo aceto, altro orgoglio di Casa Varvello, nasce da un progetto di filiera realizzato da alcune aziende familiari piemontesi, per portare sulla vostra tavola tutta la tradizione piemontese. Lasciato riposare in tonneaux, prosegue il suo invecchiamento in barrique, dove, grazie alla percentuale di residuo alcolico rilasciato durante la lenta fermentazione, vengono esaltati i profumi e gli aromi caratteristici.

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

Aceto di vino di Barolo e l'Olio Extra Vergine d'Oliva, un coppia perfetta per ogni vostra creazione culinaria.

Ideal for:
Appetizers and meats.

Ideale per :
Antipasti e carni.

Bottle size / formato:
16.9 Fl.Oz. (500ml) - 8.45 fl oz (250 ml)

Cabernet Sauvignon Wine vinegar

Aceto di Cabernet Sauvignon

The name Cabernet Sauvignon comes from the spontaneous cross (in French Sauvignon means wild) between two grapes from the French area of Bordeaux, Cabernet franc (black grape) and Sauvignon blanc (white grape).

After a slow fermentation it barrel aged, creating the Cabernet Sauvignon vinegar, a vinegar with a particular intense red color with blue shades, and a refined hint of wild berries that recall its wild nature.

Excellent in combination with Extra Virgin Olive Oil, to flavor each preparation.

Il nome Cabernet Sauvignon, nasce dall'incrocio spontaneo (Sauvignon in francese si significa selvaggio) tra due vitigni della zona francese di Bordeaux, Il cabernet franc (uva a bacca nera) e Sauvignon blanc (uva a bacca bianca).

Dopo una lenta fermentazione matura in botte, creando così l'aceto di Cabernet Sauvignon, un aceto dal colore particolare rosso intenso con sfumature blu, e un sentore raffinato di bacche di bosco che richiamano la sua natura selvaggia.

Ottimo in abbinamento all' Olio Extra Vergine d'Oliva, per insaporire ogni preparazione.

Ideal for:
Game, roasts, grills and truffles.

Ideale per :
Selvaggina, arrosti, grigliate e tartufo.

Bottle size / formato:
16.9 Fl.Oz. (500ml) - 8.45 fl oz (250 ml)

Chianti Wine vinegar

Aceto di Chianti

This is a vinegar born from one of the most famous wines of the Tuscany region, and known all over the world. Obtained from the fermentation of Sangiovese grapes (which age for 11 long months) from the Tuscan hills of Chianti, in the area between Arezzo, Florence and Siena, and from the subsequent and further aging in barrels, which gives it a rather important body and structure.

Excellent in combination with Extra Virgin Olive Oil, strictly Tuscan, for the preparation of an excellent pinzimonio.

Ecco un aceto nato da uno dei vini più famosi della regione Toscana, e conosciuto in tutto il mondo.
Ottenuto dalla fermentazione di uve Sangiovese (che invecchiano per 11 lunghi mesi) provenienti dalle colline toscane del Chianti, nella zona compresa tra Arezzo, Firenze e Siena, e dal successivo e ulteriore invecchiamento in botte, che gli conferisce un corpo e una struttura piuttosto importante.

Ottimo in abbinamento a un buon Olio Extra Vergine d'Oliva, rigorosamente Toscano, per la preparazione di un ottimo pinzimonio.

Ideal for:
Roasts and game, aged cheeses (but not spicy), savory first courses.

Ideale per:
Arrosti e cacciagione, formaggi stagionati ma non piccanti, primi piatti saporiti.

Bottle size / formato:
16.9 Fl.Oz. (500ml) - 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.

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. 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.

Ideal for:
Enhancing the flavour of game meats.

Ideale per:
Esaltare la selvaggina.

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

MONOVITIGNI
by Acetificio Varvello S.r.l
Strada Nizza, 39 -10040 - La Loggia (TO) Italia
tel.+39 011962 8131 fax. +39 9628866
www.acetovarvello.com