
VARVELLO

L'ACETO REALE

1921



Questa è la storia di un mosto cotto d'uve di Lambrusco, Trebbiano e Sangiovese accuratamente selezionati e dell'aceto di vino Varvello, prodotto e maturato nella nostra acetaia di famiglia in Piemonte. Dal loro matrimonio nasce

l'Aceto Balsamico di Modena IGP Varvello, che placido invecchia in pregiate botti di legno per diventare un condimento agrodolce setoso al palato e dal gusto inimitabile.

Fam. Varvello

ACETO BALSAMICO DI MODENA

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

Made in Italy with Love



Certificato da Organismo
di controllo autorizzato dal Mipaaf

1 L e

Acidità 6%

34 fl.oz