



VARVELLO L'ACETO REALE

L'aceto condito di storia

Varvello nasce a Torino nel 1921 e nel tempo trova la sua sede ideale poco fuori città, a La Loggia, nel cuore del Piemonte, terra di grandi vini. Qui la tradizione enologica è un'arte antica e la capacità di selezionare il vino è fondamentale per ottenere il miglior aceto. Gli aceti Varvello infatti maturano per molti mesi nel legno, in botti di Rovere di Slavonia e Larice d'America tra le più grandi del mondo.

La Varvello è oramai giunta alla terza generazione, e continua a fare della qualità e del servizio i fattori di successo. "Utilizziamo solo vini da tavola sani e genuini" sottolineano con fierezza i Varvello, un record dedicato al gusto e alla qualità. Una visita emozionante tra "sapore" e "sapere". Condisci la tua vita con un gusto "reale"!

SCHEDE TECNICHE

Visita guidata alla produzione

Durata	1h30'
Disponibilità	ven tutto l'anno
Prezzo	visita gratuita
Partecipanti per gruppo	min 10 / max 20
Lingua	italiano, inglese
Età minima	14 anni



VARVELLO GIOVANNI & C. L'aceto reale S.r.l.
Strada Nizza, 39 - La Loggia (TO)
www.acetovarvello.com

→ km 19

