



## VARVELLO, UNA STORIA ITALIANA DAL SAPORE UNICO

La famiglia Varvello produce aceti da oltre quattro generazioni, con profonda dedizione, studio appassionato e nel rispetto dei metodi tradizionali di produzione, dalla selezione delle materie prime all'invecchiamento in botti. Attiva sul mercato italiano ed estero dal 1921, oggi Varvello è un'azienda che ha ridotto al minimo il suo impatto ambientale e si è rinnovata, grazie a idee rivoluzionarie e referenze uniche nel mondo dell'aceto. Tra queste, gli aceti "Monovarietali" realizzati a partire dai pregiati vini italiani, gli Aceti di Mele biologici da filiera controllata, gli Aceti di Riso del Piemonte e gli Aceti di Pomodoro e Melograno. Accanto allo storico stabilimento piemontese di La Loggia (TO), nel 2015 fa la sua comparsa l'Acetaia di Bastiglia (MO), di proprietà Varvello, nel cuore della zona tipica di produzione dell'Aceto Balsamico di Modena IGP. Da quel momento, Varvello divenne punto di riferimento anche per questa eccellenza agroalimentare Made in Italy, frutto di una sapiente miscela tra l'aceto e il mosto cotto ricavato da uve selezionate dei vitigni Sangiovese e Lambrusco.

L'unione tra "sapore" e "sapere" è da sempre alla base della qualità Varvello: un'esperienza che oggi si affina nelle nostre cantine tra il Piemonte e l'Emilia-Romagna. La nostra è una storia che non è stata solo scritta, ma prima di tutto vissuta, costruita decennio dopo decennio e trasmessa da padre in figlio. Fino ad arrivare al presente, e pensando già alle sfide produttive, energetiche e ambientali che ci aspettano nel prossimo futuro, e che ci vede già pronti e attrezzati per avanzare sulla strada dello sviluppo sostenibile.

Varvello G. & C. "L'Aceto Reale" S.r.l.  
Strada Nizza, 39, 10040 - La Loggia (TO)  
[www.acetovarvello.com](http://www.acetovarvello.com)