

Varvaglione
1921

12 e mezzo

Lo spigato veste il suo gusto delicato



Negroamaro del Salento IGP

Vino dal colore rosso deciso con intensi riflessi amaranto e bouquet di frutti rossi. Al gusto, persistenti note vanigliate accompagnano il suo sapore vellutato e morbido. Si abbina a formaggi freschi, pasta, pizza e insalatone.

Alcool: 12,5% vol.

Zona di produzione:
provincia di Taranto

Produzione media per ettaro:
kg 8.000 - 9.000

Tecnica di produzione:
vinificazione con macerazione a temperatura controllata di 24°-28°C. Dopo la FML, affinamento in tonneau francesi per almeno 3 mesi.