

*Varvaglione*  
1921

## 12 e mezzo

*Il pied de poule veste il suo gusto deciso*



### **Primitivo del Salento IGP**

Vino di grande struttura, morbido e ricco di tannini maturi, si presenta di colore rosso carico molto elegante, con intensi sentori fruttati di prugne mature, foglie di tabacco e note di cacao. Leggermente speziato, sul finale dona note di vaniglia. Si abbina a carne alla griglia, pasta e pizza.

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 barrique americana per almeno 3 mesi.