

COSIMO VARVAGLIONE



Primitivo di Manduria

15%

Denominazione di origine protetta

Alc. Vol.

Questo vino firmato Cosimo Varvaglione rappresenta l'eccellenza e tutto il gusto del titolare nonché enologo della cantina Varvaglione 1921.

This wine signed by Cosimo Varvaglione represents the highest quality and the taste of the owner who is also the winemaker at Varvaglione 1921.



Primitivo di Manduria, dal colore rosso molto intenso con profondi riflessi violacei.

Intense red with deep purple hints.



Vinificazione con macerazione a temperatura controllata di 26°-28°C. Dopo la FML, affinamento in botte francese e barrique americana per almeno 14 mesi.

Winemaking: maceration at controlled temperature of 26°-28°C. After malolactic fermentation, aged in French barrels and American barriques for at least 14 months.



Profumi intensi che ricordano la confettura di frutti rossi e note di frutta secca. Dal gusto ricco e avvolgente.

On the nose, intense aromas of red fruit jam and nuts. On the palate, rich and round.



Si abbina a carne rossa, selvaggina e formaggi stagionati.

Perfect with red meat, game and aged cheese.