



RISERVA

1921

Primitivo di Manduria Riserva 14.5%
Denominazione di origine protetta Alc. Vol.

Questo Primitivo di Manduria Riserva è un omaggio alla Famiglia Varvaglione, che identifica il 1921 come inizio della loro lunga tradizione.

1921 Primitivo di Manduria Riserva is a tribute to the Varvaglione Family, who began the long history of their winery in that very year.



Primitivo di Manduria, dal colore rosso molto intenso con lievi riflessi granati.

Intense red with garnet hints.



Macerazione termocontrollata a 26°C con macerazione delle vinacce anche dopo il termine della fermentazione alcolica. Affinamento di circa 9 mesi in barrique, tonneau e botti, con un ulteriore affinamento di 15 mesi in acciaio.

Thermo-controlled maceration at 26°C with further maceration of marc after alcoholic fermentation. Aged in big barrels, barrique and tonneau for about 9 months, followed by further aging in stainless steel for 15 months.



Profumo di frutta a bacca rossa molto matura, fico secco, amarene sotto spirito, con aromi vanigliati. Al gusto si presenta ampio, strutturato, morbido ed elegante nelle sue note fruttate mitigate da dolci sentori di chiodi di garofano e pepe nero.

Notes of ripe red berries, dried figs, black cherries under spirits and vanilla aromas. On the palate it is structured, smooth and elegant with fruity, sweet and aromatic notes of cloves and black pepper.



Si abbina perfettamente a selvaggina e carni rosse.

Perfect with game and red meat.