

Varvaglione

PRIMITIVO DI MANDURIA - PAPALE ORO



CARTA DI IDENTITÀ

PROVENIENZA:	PUGLIA
FORMATO:	75 cl
GRADI ALCOLICI:	14,5 %
UVAGGIO:	Primitivo



Vinificazione con macerazione a temperatura controllata di 26°-28°C. Dopo la fermentazione, segue un affinamento in botte Francese e barrique Americana per almeno 10 mesi. Vino dal color rosso rubino, ha un gusto rotondo e morbido che richiama profumi di confettura e di frutti di bosco.

