Varvaglione

PRIMITIVO DI MANDURIA - PAPALE ORO



CARTA DI IDENTITÀ

PROVENIENZA: PUGLIA 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.



