

Varvaglione Papale Linea Oro Primitivo di Manduria Włochy, Apulia

Varvaglione Vigne & Vini to apulijska winnica położona w Leporano, w prowincji Tarent. Jej początek datuje się na rok 1921. Obecnie kieruje nią już trzecie pokolenie rodziny Varvaglione – Cosimo, będący jednocześnie winemakerem oraz Maria Teresa. Firma stawia na pełną synergię doświadczenia i tradycji. Najbardziej zaawansowane technologie produkcji wina i wielka dbałość o potrzeby rynku harmonijnie połączyły się z dawnymi tradycjami winiarskimi. Marka Varvaglione Vigne & Vini zdobyła uznanie na rynku krajowym i międzynarodowym, a wina z tej winnicy zdobywają uznanie podczas prestiżowych konkursów.

Opis wina:

Primitivo di Manduria to jedna z najstarszych apulijskich apelacji. Nic dziwnego, że cieszy się dużym uznaniem zarówno wśród znawców, jak i entuzjastów wina. Papale Linea Oro to szlachetny trunek wytworzony w 100% ze starannie wyselekcjonowanych gron Primitivo, rosnących w prowincji Manduria. Przynosi duży ładunek doznań: w aromacie odkryjemy delikatne nuty dojrzałych jagód i wiśniowej konfitury. Smak bogaty, jak przystało na trunek leżakowany 10 miesięcy w beczkach z francuskiego i amerykańskiego dębu. Intensywny ładunek akcentów: skóry, dymu, smoły i dojrzałych czarnych owoców, tak charakterystyczny dla klasycznych, wielkich win z południa Włoch.

Doskonałe zwłaszcza do wyrazistych w smaku dań mięsnych oraz ciemnej czekolady.

Typ:

Czerwone, delikatnie wytrawne

Podawać w temp. 16-18 St. C

Zawartość cukru: ok. 12 g/l

Najlepsze do spożycia: 2-5 lat

