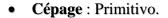


12 E MEZZO PRIMITIVO



• **Producteur**: Varvaglione.

• **Appellation**: IGP Del Salento.

• **Région** : Province de Salento (Pouilles).

• **Alcool**: 12.5% vol.

• Vinification: Vinification par macération à température contrôlée (26-28°C). Après la fermentation malolactique, affinage en barriques Américaines pendant un minimum de 3 à 6 mois.

Aspect : Rouge rubis.

 Dégustation : Arômes de prunes mûres et confiture de cerise. Notes de chocolat et d'épices avec une finale vanillé.
Tanins mûres, délicat, modérément corsé.

• Accord mets/vins : Pizza, pâtes, fromages de caractères.

Quelques mots sur le producteur : L'entreprise viticole
Varvaglione Vigne et Vini travaille dans le domaine du vin depuis 1921, depuis trois générations. Cette entreprise familiale est dirigée aujourd'hui par Cosimo Varvaglione et

son épouse Maria Teresa. Bénéficiant de certains des meilleurs sites viticoles, ils ont investi massivement dans les vignobles et les installations viticoles et produisent aujourd'hui une gamme de vins qui apportent une maturité typique du sud tout en conservant finesse et délicatesse.



