Varvaglione

<u>12 e mezzo</u>

Il tartan veste il gusto armonico



Malvasia Nera del Salento IGP

Colore rosso deciso con riflessi violacei. Intenso bouquet profumato, con sentori floreali e fruttati. Fresco ed equilibrato al palato, con un piacevole gusto di frutti rossi. Ottimo in abbinamento con pasta, formaggi stagionati e pizza.

Alcool: 12,5% vol.

Zona di produzione: provincia di Taranto

Produzione media per ettaro: kg 8.000 - 9.000

Tecnica di produzione: vinificazione con macerazione a temperatura controllata di 24°-28°C. Dopo la FML, una parte affina in tonneau Francesi per almeno 3 mesi.