

FICHA TÉCNICA



Varvaglione

12 e Mezzo Primitivo del Salento IGP

**DOMNO**
IMPORTADORA

TIPO: Vinho Tinto

VARIEDADE: Primitivo 100,0%

SAFRA: 2014

TERROIR: Provincia di Taranto - Puglia

PAÍS: Itália 

ÁLCOOL: 12,5%

TEMPERATURA DE CONSUMO: 16 - 18 °C

Sua apresentação high style e design jovem são um convite para apreciá-lo em sua juventude. Saboroso e elegante, muito fácil de degustar. Aromas de cereja e chocolate e são grandes destaques nesse exemplar.

ANÁLISE ORGANOLÉPTICA

VISÃO: Coloração vermelho rubi.

OLFATO: Aroma com toques de ameixa e cereja. Nuances de baunilha e cacau.

PALADAR: Em boca é um vinho de boa estrutura e final persistente.

HARMONIZAÇÃO: Queijos de média intensidade, Risoto ao ragu de fraldinha e Vazio grelhado

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

- Seleção final dos cachos;
- Desengace das uvas frescas;
- Maceração pré-fermentativa a frio;
- Uso de leveduras selecionadas;
- Fermentação alcoólica com temperatura entre 24°C e 28°C;
- Prensagem descontínua delicada;
- Fermentação malolática;
- Maturação de 100% do vinho em barricas de carvalho americano durante 12 meses;
- Estabilizações, envase e rotulagem;



Faça a leitura deste QR Code e veja mais informações sobre este produto

LAUDO TÉCNICO:

Álcool: 12,5%