

FICHA TÉCNICA

Varvaglione

Papale Primitivo di Manduria DOP 1,5l


DOMNO
IMPORTADORA



LAUDO TÉCNICO:

Álcool: 14,0%

TIPO: Vinho Tinto

VARIEDADE: Primitivo 100,0%

SAFRA: 2013

TERROIR: Manduria - Provincia sud di Taranto - Puglia

PAÍS: Itália 

ÁLCOOL: 14%

TEMPERATURA DE CONSUMO: 16 - 18 °C

ANÁLISE ORGANOLÉPTICA

VISÃO: Coloração vermelho rubi com reflexos violáceos.

OLFATO: Aroma intenso com notas de ameixa, amora, alcaçuz e nuances de cacau.

PALADAR: Em boca é um vinho frutado e persistente.

HARMONIZAÇÃO: Costelão, Espaguete ao ragu de pato e Salmão com alcaparras

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 26°C e 28°C;- Prensagem descontínua delicada;- Fermentação malolática;- Maturação de 100% do vinho em barricas de carvalho francês durante 8 meses;- Estabilizações, envase e rotulagem. Cód. EAN: 8031303002073