

# VARVAGLIONE 12 E MEZZO IGP 2020

Negroamaro

*Varvaglione*  
1921



Tipo de Cuerpo

## VINÍCOLA

Desde 1921, esta empresa familiar ha transmitido de generación en generación años de tradición histórica. Ubicada en Leporano en la provincia de Tarento, Italia, la experiencia y la tradición de Bodega Varvaglione ha encontrado una plena sinergia a lo largo del tiempo mediante el uso de la tecnología enológica más avanzada y una gran atención a necesidades del mercado.

Durante los años 50 después de la segunda guerra mundial, se fundó la primera empresa con el nombre Varvaglione. Durante esas épocas, dicha empresa, empezó a hacer vino sfuso (vino suelto), un vino que se vendía por litros y no en botella.

## NOTAS DE CATA

Rojo rubí intenso con reflejos violáceos. Notas de frutos rojos y negros se entremezclan con los delicados matices de vainilla, revelando la perfecta integración del roble. Los taninos perfectamente maduros envuelven el paladar con una textura suave y aterciopelada.

Maridaje ideal con Mermelada de Ciruelas o Curry Picante con Cordero, base de Tomate o Ricas Comidas Picantes, Carnes Rojas y Pizza.



**Vinícola / Enólogo:**  
Varvaglione  
Cosimo Varvaglione



**Grados de Alcohol:**  
12.5% Alc.



**Cépage:**  
Negroamaro



**Temperatura de Consumo:**  
15-18°C.



**Vinificación:**  
Vinificación por maceración con temperatura controlada a 24-28 °C. Después de la fermentación malo láctica, 3 meses de crianza en bodega de roble francés.