



Martel.
Wein genießen.

Papale 2023

Primitivo di Manduria DOP
Varvaglione



Primitivo



2023



Apulien



Charcuterie, Fleischspeisen aller Art, Grilladen,
Pizza&Pasta & Risotto, Vegetarische Gerichte
aller Art, Wurstwaren



trinkbereit, jung zu konsumieren, kleines
Reifepotential (bis etwa 4 Jahre nach Ernte)



konventionell



14.00 % Vol.



mittelschwerer Wein



Varvaglione

Zum Wein

Die Kellerei Varvaglione 1921 von Besitzer Cosimo Varvaglione setzt einerseits bewusst auf Tradition, zum Beispiel mit sorgfältiger Handarbeit bei der Ernte, andererseits ist der Keller modernst eingerichtet mit innovativer Technik, um die Weine möglichst schonend zu keltern. Die Weine stammen aus dem apulischen Manduria, wo sich die qualitativ überragende DOC für die Primitivo-Traube befindet. Der Papale ist in seiner aromatisch präzisen, charaktvoll-würzigen und balancierten Art ein perfekter, temperamentvoller Botschafter Süditaliens und ein echter Smart Buy.

Italien / Apulien


Winzerportrait Varvaglione 1921





Cosimo Varvaglione, Besitzer


Weingut

 1921


 300 ha

 Besitz: Cosimo Varvaglione
Gutsleitung: Cosimo Varvaglione

 Weiss: Chardonnay, Fiano, Malvasia Bianca, Malvasia Nera, Pinot Gris/Grauburgunder, Verdeca
Rot: Negroamaro, Primitivo, Susumaniello

 Sand

Anbau

 konventionell

Aus diesem Grund

Martel-Einordnung

Der Familienbetrieb wurde 1921 gegründet und verbindet heute über hundert Jahre Erfahrung mit moderner Kellertechnik. Varvaglione gehört zu den prägenden Weingütern aus Apulien und steht für charaktervolle Weine aus dem Süden Italiens.

Einzigartig

Die Philosophie des Hauses ist klar: höchste Qualität bei gleichzeitiger Treue zu den autochthonen Rebsorten Apuliens. Besonders Primitivo steht im Zentrum der Produktion. Die Rebberge liegen in der Nähe des Ionischen Meeres, südlich von Taranto. Das Zusammenspiel aus warmem mediterranem Klima, Meeresnähe und mineralreichen Böden schafft ideale Bedingungen für konzentrierte, aromatische Trauben. Viele der Reben werden traditionell als Buschreben (Alberello) kultiviert. Diese alte Erziehungsform liefert besonders kleine, konzentrierte Erträge und ist typisch für die Region. Die Lese erfolgt grösstenteils von Hand.

Überblick

Varvaglione befindet sich in Leporano im Salento und ist bis heute ein Familienunternehmen. Über Generationen hinweg hat sich der Betrieb stetig weiterentwickelt. Während früher vor allem Fasswein verkauft wurde, konzentriert sich das Weingut heute auf hochwertige Flaschenweine mit klarer Herkunft. Die Familie verbindet traditionelle Arbeit im Rebberg mit einem hochmodernen Keller. Innovative Technik ermöglicht eine besonders schonende Verarbeitung der Trauben und eine präzise Steuerung der Vinifikation.

Emotionen

Die Weine von Varvaglione sind typisch für Apulien. Die Sonne des Südens ist spürbar.

«100-jähriger Traditionsbetrieb im Süden Italiens.»

— Martel über Varvaglione

Impressionen

