



Martel.  
Wein geniessen.



## Cosimo Varvaglione

Primitivo di Manduria DOP, old vines

Winzer	Varvaglione
Region	Apulien
Jahrgang	2015
Flaschengrösse	75 cl
Qualifizierung / Lage	Primitivo di Manduria DOP, old vines
Kategorie	Rotwein
Traubensorte	Primitivo
Anbauart	konventionell
Körper	schwerer Wein
Alkoholgehalt	15.00 % Vol.
Passt zu	Grilladen, rotem Fleisch, Wild, italienische Speisen aller Art, Pilz & Pilzspeisen
Trinkreife	mittleres Reifepotential (bis etwa 10 Jahre nach Ernte); kann an Komplexität und Feinheit gewinnen

Die Kellerei Varvaglione 1921 von Besitzer Cosimo Varvaglione setzt einerseits bewusst auf die 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 den Primitivo befindet. Ein überragender Vertreter dieser Traube ist nach dem Besitzer benannt und stammt von sehr alten, um die 60jährigen Rebstöcken. Dieser Spitzenwein des Hauses erfährt einen längeren Ausbau im Keller und dank seiner Substanz und Tiefe zeigt er Intensität und "süssen" Schmelz.

## Weingut Varvaglione

Personen	Besitzer und Gutsleiter: Cosimo Varvaglione
Sortenspiegel	Weiss: Trebbiano, Malvasia, Verdeca Rot: Primitivo, Negroamaro, Aglianico
Weinstil	Kraftvoll, üppig, mit viel Schmelz, gleichzeitig aber auch mit angenehmer Frische.



Manduria im Stiefelabsatz ist die edelste DOC für die mit dem Zinfandel identische Traube Primitivo. Aus ihr stammt der Papale des topmodernen Weinerzeugers Varvaglione 1921, ein Spezialist für preislich hoch attraktive Smart Buys, aber auch würzig-temperamentvolle, körperreiche Südtaliener-Spezialitäten hoher Schule.

Die Kellerei Varvaglione 1921 legt grossen Wert auf Handarbeit inklusive manueller Lese. Einerseits besinnt man sich also bewusst auf die Tradition, andererseits ist der Keller modernst eingerichtet mit innovativer Technik, um die Weine möglichst schonend zu keltern. Als Basis fungieren Primitivo-Buschreben aus alten Rebbergen beim Ionischen Meer südlich von Taranto.