

Collezione Privata

Cosimo Varvaglione

Negroamaro del Salento
Indicazione Geografica Protetta

100% Negroamaro del Salento IGP

Dall'attenta selezione di uve Negroamaro, si ottiene questo vino dal colore rosso intenso, parte della "COLLEZIONE PRIVATA" Cosimo Varvaglione. Al naso rivela l'elegante connubio tra note di frutta rossa, pepe nero, cannella, tabacco e distinti sentori di liquirizia rilasciati dall'affinamento in legno sia Francese che Americano per almeno 6 mesi. Sul finale, lascia al palato una lunga e persistente complessità balsamica. Ottimo da abbinare con carne rossa, sughi e formaggi stagionati.

Alcool: 15% vol.

Zona di produzione: provincia di Taranto

Produzione media per ettaro: kg 8.000 – 9.000

Tecnica di produzione: vinificazione con macerazione a temperatura controllata di 24°- 26°C. Dopo la FML, affinamento in botte Francese e tonneau Americana per almeno 6 mesi.

The careful selection of Negroamaro grapes originates this intense red wine, as part of the "Cosimo Varvaglione PRIVATE COLLECTION". On the nose, it stands out for its elegant bond among notes of red fruit, black pepper, cinnamon, tobacco and distinctive aromas of liquorice, released after its refinement in both French and American oak at least for 6 months. On the palate, its balance leaves a long and persistent balsamic finish. Ideal with red meat, gravy and aged cheese.

Alcohol: 15% vol.

Production area: province of Taranto

Grape yield per hectare: kg 8.000 – 9.000

Production method: vinification by maceration with controlled temperature at 24°-26°C. After malolactic fermentation, refinement in French barrels and American tonneau at least for 6 months.

