

Varvaglione

VIGNE & VINI

PAPALE Linea Oro Primitivo di Manduria Denominazione di Origine Protetta

Da uve di primitivo selezionate accuratamente nel cuore della DOP e raccolte manualmente in cassette, nasce la Linea Oro Papale. Colore rosso rubino, gusto rotondo e morbido che richiama profumi di confettura e frutti di bosco. Vino che identifica egregiamente il suo territorio con la sua importante struttura, rispettando tutta via l'eleganza che lo contraddistingue.

The Primitivo selection comes from grapes carefully selected in the heart of DOP and harvested by hand in small boxes, Papale was born from this Gold Line. Ruby red, with a round and soft taste that invokes aromas of jam and berries. A wine that admirably identifies its territory with its important structure, while respecting the elegance that sets it apart.

Alcool:
14% vol.

Zona di Produzione:
Provincia di Taranto

Produzione media per ettaro:
kg 6.000

Tecnica di produzione:
Vinificazione con macerazione a temperatura controllata a 26°-28° C. Dopo la FML, affinamento in barrique per almeno 10 mesi

Alcohol:
14% vol.

Production area:
Province of Taranto

Grape yield per hectare:
kg 6.000

Production method:
Vinification by maceration at controlled temperature 26°-28° C. After malolactic fermentation, refinement in barrique for minimum 10 months

