

## Collezione Privata

# Cosimo Varvaglione

Primitivo di Manduria  
Denominazione di Origine Protetta

Questo vino Primitivo di Manduria DOP della "COLLEZIONE PRIVATA" Cosimo Varvaglione, nasce da un'accurata selezione manuale di ogni singolo grappolo su vecchie vigne coltivate ad alberello secondo l'antica tradizione familiare. Colore rosso intenso con profondi riflessi violacei, dal gusto avvolgente e dai profumi che ricordano la confettura di frutti rossi. Un vino elegante, che mantiene intatte le caratteristiche del suo territorio. Si abbina egregiamente a carne rossa, selvaggina e formaggi stagionati. Ideale anche come vino da meditazione.

**Alcool:** 15% vol.

**Zona di produzione:** provincia di Taranto

**Produzione media per ettaro:** kg 6.000

**Tecnica di produzione:** vinificazione con macerazione a temperatura controllata di 26°- 28°C. Dopo la FML, affinamento in botte Francese e barrique Americana per almeno 14 mesi.

---

This Primitivo di Manduria DOP wine of the "Cosimo Varvaglione PRIVATE COLLECTION" originates from a careful hand-selection of each single cluster on old free standing vines, cultivated following the old family tradition. This intense red wine has purple hints, an enchanting taste and aromas reminiscent of red fruit jam. An elegant wine, that keeps its territory characteristics intact. It perfectly matches with red meat, game and aged cheese. Ideal as a meditation wine, too.

**Alcohol:** 15% vol.

**Production area:** province of Taranto

**Grape yield per hectare:** kg 6.000

**Production method:** vinification by maceration with controlled temperature at 26°-28°C. After malolactic fermentation, refinement in French barrels and American barriques at least for 14 months.

