

Varvaglione
1921

12 e mezzo

Il gessato veste il gusto gentile



Rosato del Salento IGP

Vino piacevole ed elegante, mosso ma non troppo. Seducente incontro di frutta fresca e fiori bianchi inebria l'olfatto. Conquista il palato con briosità. Si accompagna alla perfezione ad aperitivi e piatti leggeri. Ottimo da abbinare anche a formaggi.

Alcool: 12,5% vol.

Zona di produzione:
provincia di Taranto

Produzione media per ettaro:
kg 9.000

Tecnica di produzione:
breve criomacerazione pellicolare. Fermentazione termo-controllata a 15°C e bloccata a 12,5 % vol. di alcool con freddo e filtrazione tangenziale. Affinamento in acciaio con sospensione periodica delle fecce con iniezione di anidride carbonica.