



ZWEIFEL

WEINE &
GETRÄNKE



PARALUPI APPASSIMENTO VARVAGLIONE VIGNE & VINI 2023



Negroamaro, Primitivo, Malvasia Nera



Italien / Apulien



75cl, 15% Vol.



45774723



IGP Rosso Puglia Passito

CHF 19.50

Cosimo und Maria Teresa Varvaglione bewirtschaften zusammen mit ihren drei Kindern ihr Weingut in der Region Salento in Apulien. Mit der Erfahrung und Tradition von vier Generationen und der Unterstützung von dynamischen und motivierten Mitarbeitenden wurde das Unternehmen zu neuem Leben erweckt. Varvaglione 1921 nimmt das Beste der Region und verwandelt es in qualitativ hochstehende Weine. Ausgangspunkt dafür ist die Vielfalt der einheimischen Rebsorten. Das Verdienst, die richtige Wahl zum richtigen Zeitpunkt zu treffen, gebührt dem erfahrenen Winzer. Die Philosophie von Varvaglione 1921 basiert auf der Verbindung von Tradition und Technologie.

Degustationsnotizen

Fleischgerichten, Wild und gereiftem Käse

Vinifikation

Die Trauben werden je Reifegrad etwa 20 Tage lang am Rebstock eingetrocknet. Nach der Lese folgt eine kurze Kalt-Mazeration der entstielteten Trauben bei einer Temperatur von 12-14°C, um charakteristische Aromen zu extrahieren. Danach findet die Gärung bei kontrollierter Temperatur von 24-26°C statt. Nach dem Abpressen erfolgt die malolaktische Gärung und ein 6-monatiger Ausbau in Barriques.

Charakter

In der Nase reife rote Früchte, schwarze Kirschmarmelade und eine Note von Vanille und Schokolade. Am Gaumen ist er vollmundig und rund, dominiert von samtigen Tanninen.

Terroir

Das Traubengut stammt aus der Region Apulien.