

## Papale, Primitivo di Manduria DOP



Producent: **VARVAGLIONE Vigne e Vini, Leporano, Puglia**  
Rocznik: **2023**  
Zawartość alkoholu: **14.0%**  
Pojemność: **1500 ml**  
Region: **Puglia**  
Rodzaj: **wytrawne**  
Kolor wina: **czerwone**  
Styl: **spokojne**  
Beczka: **TAK**

Cena netto: **184.88 zł**

Cena brutto: **227.40 zł**

Winogrona Primitivo używane do produkcji tego wina pochodzą z najstarszych winnic znajdujących się w pobliżu Morza Jońskiego, z krzewów o bardzo niskiej wydajności z hektara, a doskonałej jakości. Barwa intensywna, czerwono-rubinowa z pięknymi fioletowymi refleksami. Aromaty są bardzo intensywne i przypominają konfiturę z owoców czarnej porzeczki, jeżyn, wiśni, kakao i lukrecji. Na podniebieniu okrągłe, gładkie, z długim aromatycznym finałem. To efekt ośmiu miesięcy dojrzewania wina w 225 litrowych dębowych beczkach. Wino przeszło fermentację jabłkowo-mlekową. Sug. kulinarne: odpowiednie by towarzyszyć każdemu posiłkowi, ale także do zup na bazie mięsnych wywarów, sosów mięsnych, gulaszu, grillowanych i pieczonych mięs czerwonych.

Grona: 100% Primitivo

Temp. serw. 18-20 stopni.

\*\*\* 115 butelek Papale poj. 750 ml w roczniku 2008 zostało zamówionych i dostarczonych na Watykan w czasie elekcji nowego Papieża Franciszka w marcu 2013 \*\*\*

### Nagrody i wyróżnienia:



17th BERLINER WINE TROPHY 2013 - Złoty Medal

### Adres strony internetowej produktu:

<https://www.winawloskie.pl/papale-primitivo-di-manduria.html>

**Noma Sp. z o.o.**

ul. Janka Wiśniewskiego 20, 81-335 Gdynia

tel. 58 661 55 16, fax: 58 661 00 46, [info@noma.gdynia.pl](mailto:info@noma.gdynia.pl)

NIP: 583-000-99-03; KRS: 0000115699, REGON: 001331963

Kapitał zakładowy: 50 000,00 zł

PEKAO S.A. II O/Gdynia 27 1240 3510 1111 0000 4318 4046