



# Wine Collections

**VARVAGLIONE**  
DAL 1921





*Unique tastes*

UNA FAMIGLIA, UNA STORIA,  
FEDELTÀ ALLE RADICI,  
UNA TERRA UNICA,  
LA PUGLIA IN BOTTIGLIA.

A FAMILY, A WINERY,  
FAITH IN THEIR ROOTS,  
A UNIQUE TERROIR,  
PUGLIA IN A BOTTLE.

*Varvaglione 1921*



# R

## RADICI *roots*

Tutto inizia a sud, in Puglia, nella fertile terra di Manduria, tra vigneti secolari, muretti a secco e antiche masserie. È qui che nasce questa storia che parla di una grande visione e di un vitigno unico: il Primitivo.

*It all began in the South, in Puglia, in the fertile land of Manduria, with its centuries-old vineyards, stone walls and historic masseria farmhouses. This is where it all started, a story of a grand vision and a unique grape variety: Primitivo.*



# UNA QUESTIONE DI FAMIGLIA

*a question of family*

Nel 1921, Angelo Varvaglione e la sua giovane moglie Filomena avevano un sogno: costruire una cantina. Oggi, la terza e la quarta generazione della famiglia Varvaglione producono vino con metodi innovativi nel rispetto delle tradizioni, scrivendo pagine di una storia nuova tra passato, presente e futuro.

*In 1921, Angelo Varvaglione and his young wife Filomena had a dream: to build a family winery. Today, the third and fourth generations of the Varvaglione family produce wines using innovation and tradition, as they write the new pages of a story embracing the past, present and future.*





CATALOGUE

## UNA QUESTIONE DI TERRA

*a question of land*

Il blu del mare, il rosso della terra, il verde argenteo degli ulivi secolari... I profumi intensi del Mediterraneo, insieme alla storia, l'eleganza e il fascino di questa regione si trovano in ogni bottiglia di Varvaglione 1921.

*The blue of the sea, the red of the earth, the silvery green of centuries-old olive trees.... The intense aromas of the Mediterranean and all the history, charm and elegance of Puglia are found in every bottle by Varvaglione 1921.*

VARVAGLIONE 1921



# LA PUGLIA IN BOTTIGLIA

*Puglia in a bottle*

I vitigni autoctoni pugliesi nelle mani di Varvaglione 1921 comunicano tutta la bontà di questa regione. La Puglia è soprattutto la terra del Primitivo, che nel Papale Oro trova la sua massima espressione: interpretazione moderna di una storia millenaria.

*The native grape varieties of Puglia in the hands of Varvaglione 1921 become quality wines. But Puglia is above all the home to Primitivo, which finds its best expression in Papale Oro: a modern interpretation of a tradition dating back thousands of years.*





G

COLLECTIONS

*discover our wines*



## 12 E MEZZO COLLECTION

*design & lounge*

La Collezione 12 e mezzo è nata per rispecchiare la filosofia della famiglia Varvaglione di esaltare i vitigni autoctoni della tradizione pugliese con metodi di vinificazione moderna. Questo incontro dà vita a prodotti freschi e innovativi resi ancora più unici dai loro packaging fashion e di design.

*The 12 e mezzo Collection reflects the Varvaglione family's philosophy of using traditional native grape varieties from Puglia while implementing a modern winemaking process. This gives rise to fresh and innovative wines that are unique in their Italian design packaging.*

# 12 E MEZZO ORGANIC

## BIANCO PUGLIA BIOLOGICO

*Indicazione geografica protetta*



12,5% Alc.



Bianco Puglia: blend di Malvasia Bianca, Chardonnay e Fiano. Dal colore giallo paglierino con riflessi verdolini. *Straw yellow color with green hints.*



Pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata di 14°C. Affinamento in acciaio. *Soft pressing, fermentation with controlled temperature at 14°C. Aged in stainless steel.*



Al naso, l'elegante bouquet aromatico si compone di note floreali di mimosa, miste a sentori fruttati e agrumati. In bocca, è equilibrato, fresco e persistente.

*On the nose, its elegant aromatic bouquet is reminiscent of floral mimosa notes, with fruity and citrus aromas. On the palate, it is balanced, fresh and persistent.*



Si abbina con pasta, carni bianche e formaggi freschi. *Best with pasta, white meat and fresh cheese.*



# 12 E MEZZO ORGANIC

## PRIMITIVO PUGLIA BIOLOGICO

*Indicazione geografica protetta*



12,5% Alc.



100% Primitivo Puglia, dal colore rosso intenso con riflessi violacei che ricordano la frutta rossa fresca. *Intense red, with violet hints reminiscent of fresh red fruits.*



Vinificazione con macerazione a temperatura controllata di 24-26 °C. Dopo la FML, breve affinamento in bottiglia. *Vinification by maceration with controlled temperature at 24-26 °C. After malolactic fermentation, briefly aged in bottle.*



Le note fruttate di ribes e more sposano elegantemente i sentori speziati di noce moscata, liquirizia, cioccolato e vaniglia. Al gusto, il basso grado alcolico è supportato da una buona struttura che conferisce equilibrio e persistenza, lasciando al palato sentori di frutta e cocco.

*On the nose, fruity notes of currants and blackberries elegantly join an aromatic bouquet of nutmeg, licorice, chocolate and vanilla. Its low alcohol content is supported by a good body structure that makes it balanced and long, with a coconut and fruity finish.*



Si abbina con formaggi freschi e carni bianche. *It matches with fresh cheese and white meat.*



# 12 12 E MEZZO

## MALVASIA BIANCA DEL SALENTO

*Indicazione geografica protetta*

- 12,5% Alc.
- 100% Malvasia Bianca del Salento, dal colore dorato con sfumature di giallo.  
*Lively gold color.*
- 24 ore di macerazione, pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata di 14°C. Affinamento in acciaio.  
*24 hours maceration, soft pressing, fermentation with controlled temperature at 14°C. Aged in stainless steel.*
- Al naso si presenta intenso, aromatico e fruttato. Colpisce per la sua fresca vivacità ed il suo equilibrio. È strutturato, armonico e persistente dal sapore delicato.  
*On the nose it is intense, aromatic and fruity. Fresh and balanced, it has good body and is persistent, with a delicate taste.*
- Eccellente per piatti a base di pesce, crostacei e formaggi.  
*Excellent with fish, shellfish and cheese.*



# 12 12 E MEZZO

## PINOT GRIGIO DI PUGLIA

*Indicazione geografica protetta*

- 12,5% Alc.
- 100% Pinot Grigio, dal colore giallo paglierino intenso.  
*Intense straw yellow color.*
- Lieve macerazione, pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata di 14°C. Affinamento in acciaio.  
*Soft press with some maceration, controlled temperature fermentation at 14°C. Aged in stainless steel.*
- Al naso note fruttate e sentori floreali. In bocca, pera matura, acacia e agrumi, elegante con un'inconfondibile sapidità. Equilibrato e fresco con un bel finale persistente.  
*On the nose, it is fruity and floral. On the palate, ripe pears, acacia and citrus are elegant, with a distinctive mouthwatering finish. Balanced and fresh, it has a persistent finish.*
- Ottimo come aperitivo, ideale a tavola con insalate di mare e primi piatti a base di pesce e crostacei. Perfetto con le carni bianche e il pesce grigliato.  
*Best with seafood salad, first courses based on fish and shellfish. Perfect with white meat and grilled fish.*



# 12 12 E MEZZO

## ROSATO DEL SALENTO

*Indicazione geografica protetta*

12,5% Alc.



100% Negroamaro del Salento. Vino rosa chiaro con riflessi violacei, piacevole, elegante e leggermente mosso.  
*Pale pink color, tending to violet. Pleasant, elegant and slightly sparkling.*



Breve criomacerazione pellicolare in pressa soffice. La fermentazione viene controllata a 15°C e bloccata a 12,5% vol. di alcool. Affinamento in acciaio con sospensione periodica delle fecce con iniezione di anidride carbonica.  
*Short cryo-maceration of the skin through soft press. Thermo-controlled fermentation at 15°C, interrupted at 12,5% vol. Aged in stainless steel with periodic suspension of lees through injection of carbon dioxide.*



Al naso, il seducente incontro di frutta fresca e fiori bianchi, conquista il palato con briosità.  
*On the nose, fresh fruits and white flowers aromas. On the palate, it shows up with liveliness.*



Si accompagna ad aperitivi, piatti leggeri e formaggi.  
*Ideal with starters, light dishes and cheese.*



# 12 12 E MEZZO

## NEGROAMARO DEL SALENTO

*Indicazione geografica protetta*

12,5% Alc.



100% Negroamaro del Salento, dal colore rosso intenso con riflessi amaranto.  
*Intense ruby red with purple hints.*



Vinificazione con macerazione a temperatura controllata di 24°-28°C. Dopo la FML, affinamento in tonneau francesi per almeno 3 – 6 mesi.  
*Vinification by maceration with controlled temperature at 24°-28°C. After malolactic fermentation, aged in French tonneau for at least 3 – 6 months.*



Presenta profumi affascinanti di frutti di bosco. Il palato è marcato da note vanigliate di lunga persistenza. Sapore vellutato e morbido.  
*On the nose, fruits and berries. On the palate, persistent notes of vanilla enhance its velvety and smooth taste.*



Si abbina a formaggi stagionati, pasta e pizza.  
*Best with aged cheese, pasta and pizza.*



# 12 12 E MEZZO

## PRIMITIVO DEL SALENTO

*Indicazione geografica protetta*

12,5% Alc.



100% Primitivo del Salento, dal colore rosso intenso.

*Intense red.*



Vinificazione con macerazione a temperatura controllata di 24°-28°C. Dopo la FML, affinamento in barrique americana per almeno 3 – 6 mesi.

*Vinification by maceration with controlled temperature at 24°-28°C. After malolactic fermentation, aged in American barriques for at least 3 – 6 months.*



Profumo intenso, con sentori fruttati di prugne mature, confettura di ciliegia e note di cacao, appena speziato con un finale che dona note di vaniglia. Morbido e ricco di tannini maturi.

*Intense fruity aromas of ripe plums and cherry jam. Notes of cocoa and spices, with a finish of vanilla. Smooth and full of ripe tannins.*



Si abbina a formaggi stagionati, pasta e pizza.

*Good with aged cheese, pasta and pizza.*



# 12 12 E MEZZO

## MALVASIA NERA DEL SALENTO

*Indicazione geografica protetta*

12,5% Alc.



100% Malvasia Nera del Salento, dal colore rosso intenso con riflessi violacei.

*Intense red with purple hints.*



Vinificazione con macerazione a temperatura controllata di 24°-28°C. Dopo la FML, breve affinamento in bottiglia.

*Vinification by maceration at controlled temperature of 24°-28°C. After malolactic fermentation, briefly aged in bottle.*



Sentori fruttati di lampone e melograno. Al palato il vino ha un gusto fresco ed equilibrato, con un piacevole sentore fruttato.

*On the nose, notes of fruits like raspberries and pomegranates. On the palate, it is fresh and balanced, with a pleasant fruity aftertaste.*



Ottimo con pasta, pizza e formaggi stagionati.

*Excellent with pasta, pizza and aged cheese.*





## PAPALE COLLECTION

*great classics*

La Collezione Papale, con due vini Primitivo di Manduria, è il simbolo della cantina Varvaglione nel mondo. Ha una valenza storica, in quanto prende nome dalla contrada dove crescono le vigne, un tempo proprietà di Papa Benedetto XIII.

*The Papale Collection with two Primitivo di Manduria wines of excellence is the symbol of the Varvaglione winery throughout the world. This historical collection takes its name from the contrada where the vineyards are located, which once belonged to Pope Benedict XIII.*

# P

## PAPALE

### PRIMITIVO DI MANDURIA

Denominazione di origine protetta

14% Alc.



100% Primitivo di Manduria, dal colore rosso carico con intensi riflessi violacei.

*Deep red with intense purple hints.*



Vinificazione con macerazione a temperatura controllata a 26°- 28°C. Dopo la FML, affinamento in tonneau francesi per almeno 8 mesi.

*Vinification by maceration with controlled temperature at 26°-28°C. After malolactic fermentation, aged in French tonneau for at least 8 months.*



Profumi intensi che richiamano sensazioni come confettura di frutta, ribes nero, mora, ciliegia, cioccolato e liquirizia. Vino morbido, con una persistenza finale.

*Intense aromas of fruit jam, blackcurrants, cherries, mulberries, chocolate and licorice. Round, smooth and full-bodied with fruity notes and a persistent aftertaste.*



Adatto per accompagnare tutto il pasto ma anche minestre condite con sughi di carni, intingoli, stufati, carni rosse alla griglia e brasati.

*Ideal with all dishes, in particular with pasta with meat sauce, stews and grilled red meat.*



# P

## PAPALE LINEA ORO

### PRIMITIVO DI MANDURIA

Denominazione di origine protetta

14,5% Alc.



100% Primitivo di Manduria, dal colore rosso intenso.

*Intense red.*



Vinificazione con macerazione a temperatura controllata di 26°- 28°C. Dopo la FML, affinamento in botte francese e barrique americana per almeno 10 mesi.

*Vinification by maceration with controlled temperature at 26°-28°C. After malolactic fermentation, aged in French barrels and American barriques for at least 10 months.*



Bouquet di confettura e frutti di bosco.

*Rotondo e morbido.*  
*Fruit jam and wild berries aromas.*



Si abbina perfettamente a carne rossa e selvaggina.

*Perfect with red meat and game.*





## FAMILY COLLECTION

*our personal wines*

La Family Collection prende ispirazione dai membri della famiglia Varvaglione. Ogni vino ha un forte legame affettivo ed esprime caratteristiche particolari.

*The Family Collection takes its inspiration from the members of the Varvaglione family. Thus, each wine has a special bond of affection and expresses special characteristics.*

# M

## MARFI

### VERDECA SAUVIGNON PUGLIA

Indicazione geografica protetta

Viene da Marzia Maria Filomena, primogenita di Cosimo e Maria Teresa, ed è un blend di Verdeca e Sauvignon dal sapore di primavera.

*The name comes from a combination of Marzia Maria Filomena, firstborn daughter of Cosimo and Maria Teresa; it is a Verdeca Sauvignon blend with the taste of spring.*



12% Alc.



Verdeca Sauvignon. Giallo paglierino con riflessi verdolini. Pale lemon color with light green hints.



Vinificazione con pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata di 14°C. Affinamento in acciaio. *Vinification by soft pressing, fermentation with controlled temperature at 14°C. Aged in stainless steel.*



Note agrumate di limone e lime, con aromi floreali e sentori di finocchio selvatico. Gusto equilibrato, dall'ottima acidità e persistenza.

*Elegant citrus aromas of lemon and lime with floral notes reminiscent of lemon-grass. Balanced, with excellent acidity and persistence.*



Ideale come aperitivo e con pesce crudo, piatti di mare e formaggi freschi, specialmente quelli tipici della tradizione pugliese.

*Ideal as an aperitif and with raw fish, seafood and fresh cheese, especially the ones from Apulian traditions.*



# P

## PRIMADONNA

### CHARDONNAY DI PUGLIA

Indicazione geografica protetta

Ispirato a Maria Teresa Basile Varvaglione, la First Lady della famiglia. È uno Chardonnay barricato, avvolgente come l'abbraccio di una mamma.

*This wine is inspired by Maria Teresa Basile Varvaglione, the First Lady of the family. A Chardonnay oaked in barrique, it is like a mother's embrace.*



13,5% Alc.



100% Chardonnay di Puglia, dal colore giallo dorato. Deep gold color.



Vinificazione con pressatura soffice, fermentazione in barrique a 16°-18°C. Affinamento in barrique sulle fecce fini a bâtonnage periodici.

*Vinification by soft pressing, fermentation in barrique at 16°-18°C. Aged in barrique on fine lees with periodic bâtonnage.*



Bouquet ricco con note di spezie e ananas. Al palato, è equilibrato con una buona acidità e un lunghissimo e piacevole retrogusto.

*On the nose, rich and aromatic notes of pineapple and spices. Full and elegant, with good acidity, it is balanced and persistent on the palate.*



Ideale con i crostacei e tutti i grandi piatti di pesce. *Ideal with shellfish and all flavorful fish dishes.*



# TATU

## PRIMITIVO DEL SALENTO

*Indicazione geografica protetta*

Soprannome di Angelo, secondogenito di Cosimo e Maria Teresa. Un Primitivo con 10% di Aglianico, dal carattere forte e deciso.

*The nickname for Angelo, second-born son of Cosimo and Maria Teresa. A Primitivo with 10% of Aglianico grapes, with a very strong and intense taste.*

14% Alc.



90 % Primitivo e 10 % Aglianico, dal colore rosso intenso con riflessi viola.

*Deep red with purple hints.*



Vinificazione con macerazione a temperatura controllata di 26°-28°C. Dopo la FML, affinamento in tonneau francesi per almeno 3 mesi.

*Vinification by maceration with controlled temperature at 26°- 28°C. After malolactic fermentation, aged in French tonneau for at least 3 months.*



Profumi di frutti rossi maturi con gradevoli note speziate. Equilibrato, sapido con una bella persistenza finale, ha un carattere forte e deciso.

*On the nose, ripe red fruits with pleasant spicy notes. On the palate, balanced and savory, with good persistence, and a strong, decisive character.*



Adatto per accompagnare primi piatti con sughi di carne, carni speziate, selvaggina, formaggi stagionati e anche piccanti.

*Perfect with meat sauce, spicy meat dishes, game, and aged cheese.*



# CHICCA

## PRIMITIVO DI MANDURIA DOLCE NATURALE

*Denominazione di origine controllata e garantita*

Chicca sta per Francesca, la più piccola della famiglia, è l'unica DOCG della cantina: Primitivo di Manduria Dolce Naturale... dolce come Chicca!

*Chicca stands for Francesca, the youngest member of the family. It is the only DOCG wine by Varvaglione 1921: Primitivo di Manduria Dolce Naturale... sweet like Chicca!*

15+4% Alc.



100% Primitivo di Manduria, dal colore rosso brillante.

*Brilliant red.*



Vinificazione con macerazione a temperatura controllata di max 26°C. Il ciclo di fermentazione si arresta spontaneamente a circa 15 gradi alcolici. Affinamento in botti da 10 hl per almeno 8 mesi.

*Vinification by maceration at controlled temperature of max 26°C. Fermentation spontaneously stops at about 15% alc. vol. Aged in 10 hl barrels for at least 8 months.*



Gli aromi prevalenti sono quelli della ciliegia, della prugna matura, del ribes nero con belle note speziate. Al gusto è un vino di ottima struttura, ricco di sentori persistenti che lasciano un lungo ricordo gustativo.

*On the nose, aromas of cherries, ripe plums, blackcurrants and pleasant spicy notes. On the palate, this full-bodied wine has a long and pleasant aftertaste.*



Si sposa con dolci a base di mandorle e con formaggi stagionati.

*Excellent with almond pastries and aged cheese.*



# COSIMO VARVAGLIONE

## PRIMITIVO DI MANDURIA

*Denominazione di origine protetta*

Questi due vini firmati Cosimo Varvaglione rappresentano l'eccellenza e tutto il gusto del titolare nonché enologo della cantina Varvaglione 1921.

*These two wines signed by Cosimo Varvaglione represent the highest quality and the taste of the owner who is also the enologist at Varvaglione 1921.*

15% Alc.



100% Primitivo di Manduria, dal colore rosso molto intenso con profondi riflessi violacei.

*Intense red with deep purple hints.*



Vinificazione con macerazione a temperatura controllata di 26°- 28°C. Dopo la FML, affinamento in botte francese e barrique americana per almeno 14 mesi.

*Vinification by maceration at controlled temperature of 26°-28°C. After malolactic fermentation, aged in French barrels and American barriques for at least 14 months.*



Profumi intensi che ricordano la confettura di frutti rossi. Dal gusto ricco e avvolgente.

*On the nose, intense aromas of red fruit jam. On the palate, rich and round.*



Si abbina a carne rossa, selvaggina e formaggi stagionati.

*Perfect with red meat, game and aged cheese.*



# COSIMO VARVAGLIONE

## NEGROAMARO DEL SALENTO

*Indicazione geografica protetta*

Questi due vini firmati Cosimo Varvaglione rappresentano l'eccellenza e tutto il gusto del titolare nonché enologo della cantina Varvaglione 1921.

*These two wines signed by Cosimo Varvaglione represent the highest quality and the taste of the owner who is also the enologist at Varvaglione 1921.*

15% Alc.



100% Negroamaro del Salento, dal colore rosso intenso con profondi riflessi violacei.

*Intense red with deep purple hints.*



Vinificazione con macerazione a temperatura controllata di 24°- 26°C. Dopo la FML, affinamento in botte francese e tonneau americana per almeno 6 mesi.

*Vinification by maceration at controlled temperature of 24°-26°C. After malolactic fermentation, aged in French barrels and American tonneau for at least 6 months.*



Al naso note di frutta rossa, pepe nero, cannella, tabacco e distinti sentori di liquirizia. Lascia al palato una persistente complessità balsamica.

*On the nose, notes of red fruits, black pepper, cinnamon, tobacco and distinctive aromas of licorice. On the palate, balmy and long.*



Ottimo con carne rossa, sughi e formaggi stagionati.

*Excellent with red meat, sauces and aged cheese.*



# R 1921

## PRIMITIVO DI MANDURIA RISERVA

*Denominazione di origine protetta*

Questo Primitivo di Manduria Riserva è un omaggio alla Famiglia Varvaglione, che identifica il 1921 come inizio della loro lunga tradizione.

*1921 Primitivo di Manduria Riserva is a tribute to the Varvaglione Family, who began the long history of their winery in that very year.*

14,5% Alc.



100% Primitivo di Manduria, dal colore rosso molto intenso con lievi riflessi granati.

*Intense red with garnet hints.*



Macerazione termocontrollata a 26°C con macerazione delle vinacce anche dopo il termine della fermentazione alcolica. Affinamento di circa 18 mesi in botte grande, con un ulteriore affinamento di 9 mesi in acciaio.

*Thermo-controlled maceration at 26°C with further maceration of marcs after alcoholic fermentation. Aged in big barrels for about 18 months, followed by a further aging in stainless steel for 9 months.*



Profumo di frutta a bacca rossa molto matura, fico secco, amarene sotto spirito, con aromi vanigliati.

Al gusto si presenta ampio, strutturato, morbido ed elegante nelle sue note fruttate mitigate da dolci sentori di chiodi di garofano e pepe nero.

*Notes of ripe red berries, dried figs, black cherries preserved under spirits and vanilla aromas. On the palate it is structured, smooth and elegant with fruity, sweet and aromatic notes of cloves and black pepper.*



Si abbina perfettamente a selvaggina e carni rosse.

*Perfect with game and red meat.*





## MOI COLLECTION

*young and fresh*

La collezione Moi deve il suo nome ad una memoria d'infanzia, ma vuol dire molte cose. In finlandese significa *ciao*, in francese *me*. I vini di questa collezione sono facili da bere e spensierati come un gioco o un bel ricordo...

*The Moi Collection owes its name to a childhood memory, but the word means a variety of things. In Finnish, it is a greeting like ciao, in French it means me. The wines in this collection are easy to drink, carefree, like a game or a pleasant memory...*

# MOI

## CHARDONNAY DI PUGLIA

*Indicazione geografica protetta*



12% Alc.



100% Chardonnay di Puglia. Vino dal colore giallo paglierino.

*Straw yellow color.*



Vinificazione con pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata di 14°C. Affinamento in acciaio.

*Vinification by soft pressing, fermentation with controlled temperature at 14°C. Aged in stainless steel.*



Vino dal bouquet elegante e floreale. Al gusto, ricorda sentori agrumati.

*Elegant floral bouquet. On the palate, pleasant citrus notes.*



Ideale per accompagnare piatti a base di pesce e aperitivi.

*Ideal with fish dishes and aperitifs.*



# MOI

## VERDECA DEL SALENTO

*Indicazione geografica protetta*



11,5% Alc.



100% Verdeca del Salento, dal colore giallo tendente al verdolino, molto trasparente.

*Pale lemon with greenish hints.*



Vinificazione con pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata di 14°C. Affinamento in acciaio.

*Vinification by soft pressing, fermentation with controlled temperature at 14°C. Aged in stainless steel.*



Al naso presenta intensi profumi floreali e delicate note fruttate di agrumi. Al palato è sapido, fresco, di medio corpo.

*Intense floral aromas and delicate citrus notes. Savory, decisively fresh with medium body.*



Ideale per accompagnare piatti a base di pesce e insalate.

*Ideal with fish dishes and salads.*



# MOI

## ROSATO DEL SALENTO

*Indicazione geografica protetta*

12,5% Alc.



100% Negroamaro del Salento, dal colore rosa chiaro con riflessi violacei.

*Pale pink color, tending to violet.*



Le uve vengono tenute a macerare per 12-16 ore a temperatura di circa 20°C al fine di estrarre la desiderata tonalità di colore e le sostanze aromatiche tipiche del vitigno Negroamaro. Dopo la pressatura il mosto viene fatto fermentare in contenitori in acciaio a temperatura controllata di 14°-16°C.

*Grapes macerate for 12-16 hours at about 20°C to extract the desired color and typical Negroamaro aromas. After its pressing, the must ferments in stainless steel at controlled temperature of 14°-16°C.*



Delicato, fresco, gradevole che ricorda la ciliegia e il gusto del melograno. Al gusto è morbido, sapido, leggermente tannico, fresco e giustamente persistente.

*Delicate, fresh and pleasant aromas of cherries and pomegranates. Smooth, savory, slightly tannic, fresh and long.*



Accompagna formaggi, tortini di verdure, pesce e zuppe.  
*Good with cheese, vegetable pies, fish and soups.*



# MOI

## PRIMITIVO DI MANDURIA

*Denominazione di origine protetta*

14% Alc.



100% Primitivo di Manduria, dal colore rosso intenso con sfumature violacee.

*Intense red with purple hints.*



Vinificazione con macerazione a temperatura controllata di 26°- 28°C. Dopo la FML, affinamento in botti grandi francesi per almeno 8 mesi.

*Vinification by maceration at controlled temperature of 26°- 28 °C. After malolactic fermentation, aged in big French barrels for at least 8 months.*



Richiama sensazioni di frutti rossi sotto spirito, confettura di prugne e sentori speziati di frutta secca e liquirizia. Corposo, morbido, ben strutturato ed equilibrato.

*On the nose, aromas of red fruits under spirits, plum jam and aromatic notes of dried fruits and licorice. Full-bodied, smooth and balanced, with a good structure.*



Adatto per accompagnare tutto il pasto.  
*Perfect with all dishes.*



# MOI

## PRIMITIVO DI PUGLIA

*Indicazione geografica protetta*



13% Alc.



100% Primitivo di Puglia, dal colore rosso intenso con sfumature violacee.

*Intense red with purple hints.*



Vinificazione del vino con macerazione a temperatura controllata di 25°- 28°C.

*Vinification by maceration at controlled temperature of 25°- 28°C.*



Note speziate di liquirizia e frutta secca. Morbido, ben strutturato ed equilibrato.

*On the nose, spicy notes of dried fruits and licorice. On the palate, smooth and balanced, with a good structure.*



Adatto per accompagnare tutto il pasto, esalta i secondi piatti a base di carne.

*Perfect with all dishes, in particular with meat.*





## TERRA COLLECTION

*our native grapes*

La Terra Collection rappresenta la massima espressione di un grande amore per il territorio. Vini in purezza di vitigni autoctoni pugliesi, eleganti, dai sapori indimenticabili di un terroir unico.

*The Terra Collection is the expression of love for this territory. Made from native grape varieties from Puglia, these wines are elegant and reflect the unforgettable tastes of a unique terroir.*

# IDEA

## ROSA DI PRIMITIVO

*Indicazione geografica protetta*



13% Alc.



100% Primitivo di Puglia, dal colore rosa cerasuolo.  
*Cherry pink.*



Breve criomacerazione e pressatura soffice.  
Fermentazione a temperatura controllata di 15°C - 16 °C.  
Affinamento in acciaio con sospensione periodica delle fecce.

*Short cryo-maceration of the skin through soft press.  
Thermo-controlled fermentation at 15°C - 16°C. Aged in stainless steel with periodic suspension of lees.*



Profumi di piccoli frutti rossi, arricchiti da una bella nota balsamica. Al gusto fresco, con un piacevole finale sapido.

*On the nose, aromas of small red fruits, with balmy notes.  
On the palate, fresh with a pleasant savory finish.*



Da abbinare con tipici piatti pugliesi a base di pesce, o salumi e formaggi freschi.

*Perfect with typical Puglia cuisine, fish dishes, or cold cuts and fresh cheese.*



# MARGRANDE

## FIANO DEL SALENTO

*Indicazione geografica protetta*



13% Alc.



100% Fiano del Salento, dal colore giallo chiaro con lievi riflessi verdolini.  
*Pale lemon with greenish hints.*



Vinificazione con pressatura soffice e pulizia del mosto con flottazione dei sedimenti con azoto, cui segue fermentazione a temperatura controllata di 14°C.  
Affinamento in acciaio con risospensione periodica delle fecce fini.

*Vinification by soft pressing followed by fermentation at controlled temperature of 14°C and aged in stainless steel with periodic re-suspension of fine lees.*



All'olfatto presenta un ampio e intenso bouquet aromatico con sentori di pera matura e fiori di sambuco. Al gusto le note di mandorla e agrumi sono supportate da una dolce freschezza e delicata sapidità.

*On the nose, intense and aromatic bouquet with notes of ripe pears and elderflowers. On the palate, almonds and citrus notes enhanced by a fresh and delicate taste.*



Si abbina con insalata di mare e pesce al forno.

*Perfect with seafood salad and baked fish.*



# SCHIACCIANOCI

## NEGROAMARO DEL SALENTO

*Indicazione geografica protetta*

13,5% Alc.



85% Negroamaro del Salento, 15% Malvasia Nera del Salento, dal colore rosso deciso.

*Deep red.*



Vinificazione con macerazione a temperatura controllata di 26°- 28°C. Dopo la FML, affinamento in botti grandi francesi per almeno 3 mesi.

*Vinification by maceration at controlled temperature of 26°- 28°C. After malolactic fermentation, aged in big French barrels for at least 3 months.*



Profumi complessi e intensi tra frutta matura, legno e spezie. Equilibrato e morbido con note finali che ricordano la carruba matura.

*On the nose, intense aromas of ripe fruits, oak and spices. On the palate, balanced and smooth, with a finish of ripe carobs.*



È un vino da tutto pasto che accompagna egregiamente le carni rosse e i crostacei.

*Perfect with all dishes, in particular with red meat and shellfish.*



# SALICE

## SALICE SALENTINO

*Denominazione di origine protetta*

14% Alc.



100% Negroamaro del Salento, dal colore rosso intenso.

*Deep red.*



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

*Vinification by maceration at controlled temperature of 26°- 28°C. After malolactic fermentation, aged in French and American barriques for at least 10 months.*



Intense note fruttate e sentori di cioccolato, vaniglia e caffè. Al palato, si presenta armonioso, equilibrato ed elegante, con un lungo retrogusto speziato e fruttato.

*On the nose, intense fruity aromas and notes of chocolate, vanilla and coffee. On the palate, balanced and elegant, with a long, spicy and fruity aftertaste.*



Ideale da abbinare con crostacei e carni rosse.

*Perfect with shellfish and red meat.*



# P PASSIONE

## PRIMITIVO DEL SALENTO

*Indicazione geografica protetta*

- 14% Alc.
- 100% Primitivo del Salento, dal colore rosso carico.  
*Intense red.*
- Vinificazione con macerazione a temperatura controllata di 24°- 28°C. Dopo la FML, affinamento in tonneau francesi per almeno 3 mesi.  
*Vinification by maceration at controlled temperature of 26°- 28°C. After malolactic fermentation, aged in French barrels for at least 3 months.*
- Al naso, bouquet fruttato, elegante, complesso e speziato. In bocca, la morbidezza dei tannini e buon corpo.  
*On the nose, elegant, complex, spicy and fruity bouquet. On the palate, velvety tannins and full bodied.*
- Si abbina con i piatti della cucina mediterranea.  
*Perfect with a variety of Mediterranean dishes.*



# C IL CARDINALE LINEA ORO

## PRIMITIVO DI MANDURIA

*Denominazione di origine protetta*

- 14,5% Alc.
- 100% Primitivo di Manduria, dal colore rosso deciso.  
*Deep red.*
- Vinificazione con macerazione a temperatura controllata di 26°- 28°C. Dopo la FML, affinamento in botte francese e barrique americana per almeno 10 mesi.  
*Vinification by maceration at controlled temperature of 26°-28°C. After malolactic fermentation, aged in French barrels and American barriques for at least 10 months.*
- Sentori di prugne, ribes in confettura, liquirizia e vaniglia. Morbido ed equilibrato con tannino avvolgente.  
*On the nose, aromas of plums, currant jam, licorice and vanilla. On the palate, smooth and balanced, with round tannins.*
- Ottimo per tutto il pasto. Ideale per carni rosse e cacciagione.  
*Perfect with all dishes, ideal with red meat and game.*



# P PRIMO

## SPUMANTE BRUT

- 12% Alc.
- 100% Falanghina, dal colore giallo paglierino con riflessi verdi.  
*Pale lemon color with light green hints*
- Vinificazione con Metodo Charmat, 2 mesi in autoclave.  
*Vinification by Martinotti-Charmat method, 2 months in the tank.*
- Al naso sentori floreali e fruttati. Particolarmente fresco al palato con note agrumate. Perlage fine.  
*On the nose, floral and fruity. Especially fresh on the palate with citrus notes. Fine perlage.*
- Gradevole come aperitivo e idoneo a tutto il pasto. Va servito alla temperatura di 5-6 °C.  
*Perfect as an aperitif and ideal with all dishes. Serve at 5-6 °C.*



# P PRIMO

## BRUT ROSÈ

- 12,5% Alc.
- Primitivo, Negroamaro, Verdeca. Colore rosa tenue.  
*Pale pink.*
- Vinificazione con Metodo Charmat, 2 mesi in autoclave.  
*Vinification by Martinotti-Charmat method, 2 months in the tank.*
- Al naso sentori di melograno, lampone e piccoli frutti rossi. Sapido e persistente con perlage fine.  
*On the nose, hints of pomegranate, raspberry and red berries. Persistent with fine perlage.*
- Gradevole come aperitivo; idoneo a tutto il pasto. Va servito alla temperatura di 5-6 °C.  
*Perfect as an aperitif; ideal with all dishes. Serve at 5-6 °C.*





## FORMATI SPECIALI

*special size*

# PAPALE

*Primitivo di Manduria DOP*



BOTTIGLIA 1,5 L  
magnum

BOTTIGLIA 3 L  
jéroboam



CASSETTA IN LEGNO  
PER BOTTIGLIA 1,5 L



CASSETTA IN LEGNO  
PER BOTTIGLIA 3 L

# PAPALE LINEA ORO

*Primitivo di Manduria DOP*



BOTTIGLIA 1,5 L  
magnum

BOTTIGLIA 3 L  
jéroboam



BOTTIGLIA 6 L  
mathusalem



BOTTIGLIA 15 L  
nabuchodonosor



CASSETTA IN LEGNO  
PER BOTTIGLIA 1,5 L



CASSETTA IN LEGNO  
PER BOTTIGLIA 3 L

# PAPALE LINEA ORO

*Primitivo di Manduria DOP*



CONFEZIONE DA 6  
BOTTIGLIE DA 0,75 L



# COSIMO VARVAGLIONE

*Negroamaro del Salento IGP*



CONFEZIONE DA 6  
BOTTIGLIE DA 0,75 L



# 1921 RISERVA

*Primitivo di Manduria DOP*



CONFEZIONE DA 6  
BOTTIGLIE DA 0,75 L



# COSIMO VARVAGLIONE

*Primitivo di Manduria DOP*



CONFEZIONE DA 6  
BOTTIGLIE DA 0,75 L



# 12 E MEZZO

*Primitivo del Salento IGP*



CONFEZIONE  
BOTTIGLIA 1,5 L



# PRIMO

*Spumante Brut*



CONFEZIONE  
BOTTIGLIA DA 1,5 L

# 12 E MEZZO

*Negroamaro del Salento IGP*



CONFEZIONE  
BOTTIGLIA 3 L



# PRIMO ROSÈ

*Brut Rosè*



CONFEZIONE  
BOTTIGLIA 1,5 L



## PREMI E RICONOSCIMENTI

*honors and awards*





# COME TROVARCI

*how to find us*

## VARVAGLIONE VIGNE & VINI SRL

### Italia

*Domestic market*

info@varvaglione.com

commercialeitalia@varvaglione.com

### Estero

*Export market*

export@varvaglione.com

### Uffici commerciali

*Headquarter*

Contrada Santa Lucia, snc

74020 Leporano, TA · Italia

Tel. +39 099 531 5370

Fax +39 099 531 5739

### Imbottigliamento

*Bottling Plant*

Contrada Santa Lucia, snc

74020 Leporano, TA · Italia

Tel. +39 099 531 5370

Fax +39 099 531 5739

### Produzione

*Production Plant*

Via Fringuelli

74020 Leporano, TA · Italia

Tel. +39 099 531 5370

Fax +39 099 531 5739



[www.varvaglione.com](http://www.varvaglione.com)



CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. N. 1308/2013  
CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE N. 1308/2013