

VARVAGLIONE

DAL 1921

Varvaglione 1921: una storia di famiglia

Una storia è fatta di tempo, di anni, di generazioni, di amore. La nostra inizia a Leporano, alle porte di Taranto, dove facciamo vino da cento anni. C'è una storia dietro al nome **Varvaglione 1921**: una storia di famiglia, e di un'azienda vitivinicola che parla della Puglia nel mondo, avendo fatto del **Primitivo di Manduria** il loro portabandiera. Sotto lo sguardo e la guida di Cosimo e Maria Teresa Varvaglione, il testimone passa alla **quarta generazione** della famiglia, che si affaccia sul terzo millennio con la stessa grinta e ottimismo che hanno caratterizzato i nonni e i bisnonni.

La visione della famiglia Varvaglione è di un **futuro sostenibile**. Per questo motivo il titolare ed enologo dell'azienda, Cosimo Varvaglione, ha consolidato la collaborazione di importanti università nel monitoraggio dei vigneti, all'insegna del rigore nella cura della vigna e del **rispetto per l'ambiente**. Varvaglione 1921 ha sempre integrato metodi produttivi innovativi senza dimenticare mai le tradizioni. L'azienda pugliese a conduzione familiare con una spiccata visione internazionale è stata classificata dal **Financial Times** tra le 500 aziende europee in rapida espansione nel 2017. È un riconoscimento condiviso, perché da Varvaglione 1921 **si gioca di squadra**, dove la filosofia produttiva si estende a tutti i collaboratori.

I vini

Varvaglione 1921 produce circa **5 milioni di bottiglie** che sono distribuite in circa **70 Paesi nel mondo**. Punta sui **vitigni autoctoni pugliesi**, dal fiore all'occhiello della produzione, il **Primitivo di Manduria**, ai celebri **Negroamaro, Malvasia Nera, Aglianico e Susumaniello**, per citare quelli a bacca nera, ma anche la **Verdeca, la Malvasia Bianca, la Falanghina e il Fiano**, per citare quelli a bacca bianca. Inoltre, nell'ampio portfolio si annovera la vinificazione di vitigni internazionali quali Chardonnay e Sauvignon Blanc. A fare la differenza, il terroir pugliese e il tocco di Varvaglione. Tra le varie espressioni del Primitivo, c'è anche quello vinificato in rosé. La gamma include vini IGT, DOC e anche il Primitivo di Manduria Dolce Naturale DOCG; vini che raccontano un'azienda fondata sulla storia della famiglia Varvaglione. Riconosciuta nei mercati nazionali e internazionali, Varvaglione 1921 è una delle più **antiche cantine del Sud Italia** e vanta un'ampia lista di vini che hanno ottenuto numerosi premi e **riconoscimenti**.

La cantina

La struttura si articola in **tre unità**: l'impianto di vinificazione e affinamento, il sito di imbottigliamento e il punto vendita che è la sede storica della cantina. Ma è **Masseria Pizzariello** il vero cuore dell'azienda, simbolo dell'accoglienza della famiglia Varvaglione. Di grande valenza storica, la Masseria risale alla fine del '600 e rappresenta le **tradizioni architettoniche e agricole** della Puglia.

Contrada Santa Lucia
74020 Leporano, TA · Italia
P.Iva 01996660732

T +39 099 5315370
F +39 099 5315739
W www.varvaglione.com



19
21

VARVAGLIONE

DAL 1921

I vigneti

Un totale di **550 ettari** di cui 150 di proprietà e gli altri curati da coltivatori affiliati, partner locali da oltre 30 anni. Nella Contrada Papale ci sono vigne vecchie da cui oggi nasce la **selezione del Primitivo di Manduria**, Papale Oro. Il vino icona della cantina deve il suo nome a questa vigna, che nel '700 apparteneva a **Papa Benedetto XIII**.

Certificazioni e sostenibilità

Tutelare l'ambiente è sempre stato di primaria importanza per Varvaglione 1921; l'azienda è impegnata in progetti di sostenibilità ed **economia circolare** anche in collaborazione con importanti università italiane. In termini di qualità, ricerca e sviluppo, Varvaglione 1921 è certificata da Equalitas per la sostenibilità e da BRC Certification Body, IFS International Food Standard, ISO 22000, ISO 22005, ISO 9001, ISO 14001.

Riconoscimenti

I vini di Varvaglione 1921 sono stati **premiati** dalle più prestigiose guide italiane e internazionali, riconoscendo la qualità e la cura del prodotto, dalla vigna alla bottiglia.

La **Collezione Privata Cosimo Varvaglione Primitivo di Manduria DOP 2019** è stata premiata con I Tre Bicchieri del Gambero Rosso 2023 tra i migliori vini italiani e con i Cinque Grappoli da Bibenda 2023, la guida istituita da Franco Maria Ricci.

Sempre nel 2023, James Suckling ha assegnato 91 punti alla **Collezione Privata Cosimo Varvaglione Negroamaro del Salento IGP 2019**, che nel 2022 ha ottenuto anche 90 punti da Wine Spectator e Tre Bicchieri del Gambero Rosso 2022.

Nel 2022, il vino icona della cantina, il **Papale Oro Primitivo di Manduria DOP 2019**, ha ricevuto 90 punti da Wine Enthusiast ed è stato annoverato tra i **migliori 100 vini italiani** da Wine Hunter.

Nello stesso anno, l'etichetta del pregiato olio EVO, prodotto per celebrare il primo centenario dell'azienda, ha ottenuto il prestigioso Red Dot Design Award per la categoria Packaging & Communication Design, uno dei più importanti premi del design mondiale. Per le sue qualità, quest'olio ha ricevuto anche Le **5 Gocce** da Bibenda.

Inoltre, il libro fotografico VITE - VARVAGLIONE 1921-2021, un'opera del fotografo tedesco Dirk Vogel che racconta la storia ultracentenaria della famiglia Varvaglione, è stata riconosciuta come Miglior Monografia Istituzionale d'Impresa nella VI edizione il Premio OMI, dall'Osservatorio Monografie d'Impresa dell'Università di Verona.

Contrada Santa Lucia
74020 Leporano, TA - Italia
P.Iva 01996660732

T +39 099 5315370
F +39 099 5315739
W www.varvaglione.com

19
21

VARVAGLIONE

DAL 1921

Le collezioni

12 e mezzo

La Collezione **12emezzo**, che nel 2022 ha compiuto 10 anni, riflette la filosofia della famiglia Varvaglione di coltivare i **tradizionali vitigni** autoctoni pugliesi implementando una **vinificazione moderna**. Il risultato sono vini che mantengono la tipicità, facili da bere e con un **packaging unico** e accattivante. L'edizione standard di questa collezione comprende **otto vini**, tutti con qualcosa in comune: il grado alcolico di 12,5%, da cui il nome della linea.

Quando i vini **12emezzo** incontrano il mondo della moda, il risultato è la **Fashion Edition**: una serie di bottiglie rivestite di tessuti ispirati al Made in Italy. Così i vini Varvaglione 1921 diventano più glamour, stile dolce vita: pied de poule per il gusto deciso del Primitivo, tweed per i tannini del Negroamaro, pois per l'aromatico Malvasia Bianca, gessato per il gusto raffinato del rosé, e tartan per la morbidezza della Malvasia Nera.

La 12emezzo è conosciuta in tutto il mondo per la **Christmas Edition**, un'edizione dedicata al Natale che si rinnova ogni anno con etichette festive, spiritose e soprattutto innovative.

Papale Collection

Qui i grandi classici del **Primitivo di Manduria**, e una delle etichette più storiche dell'azienda: il **Papale Oro**, simbolo della cantina. Questa collezione prende il nome da Contrada Papale, dove si trovano i vigneti; un tempo questa terra apparteneva a Pierfrancesco Orsini, diventato poi **Papa Benedetto XIII** all'inizio del '700. Prima della sua elezione, coltivava le viti del Primitivo di Manduria e quando divenne papa, quell'appezzamento di terra fu chiamato Contrada Papale.

Oggi appartiene alla famiglia Varvaglione e qui nascono i vini della Collezione, due vini che rappresentano l'azienda: **Papale Rosso** e **Papale Oro**, Primitivo di Manduria di eccellenza che si differenziano per l'età delle vigne e il metodo di vinificazione.

Il Papale Oro, lanciato nel 2011 per festeggiare il 90° anniversario dell'azienda, è il punto di riferimento per la produzione del Primitivo di Manduria della famiglia Varvaglione.

Contrada Santa Lucia
74020 Leporano, TA · Italia
P.Iva 01996660732

T +39 099 5315370
F +39 099 5315739
W www.varvaglione.com



19
21

VARVAGLIONE

DAL 1921

Le collezioni

Family Collection

La **Family Collection** trae ispirazione dai membri della famiglia Varvaglione. Ogni vino ha un legame affettivo con uno di essi, ed esprime caratteristiche distinte. Nella Family Collection ci sono cinque vini rossi e due bianchi.

1921 Primitivo di Manduria Riserva è un omaggio a tutta la famiglia Varvaglione; è l'anno della fondazione dell'azienda, quando la cantina inizia la sua lunga storia. Un vino che matura in botti grandi per circa 18 mesi, seguito da un ulteriore affinamento in bottiglia, è una Riserva. La sua etichetta particolare simboleggia il legame tra passato e futuro: è un velocino guidato da un uomo che guarda indietro, verso il passato, mentre si sposta in avanti, verso il futuro.

Cosimo Varvaglione Collezione Privata sono due vini firmati dall'enologo e proprietario, Cosimo Varvaglione. Uno Primitivo di Manduria, l'altro Negroamaro del Salento, entrambi due rossi strutturati, rotondi ed eleganti. Per questi vini, le uve sono raccolte a mano durante la notte; segue un'attenta selezione. Passano un periodo di affinamento da sei a quattordici mesi in botti grandi.

Gli altri due rossi sono conosciuti con i soprannomi **Tatu** e **Chicca**. Tatu, il soprannome di Angelo, secondogenito di Cosimo, è un blend di Primitivo del Salento con 10% di Aglianico, con un carattere molto intenso e deciso. **Chicca** è il vino di Francesca, la più piccola della famiglia. L'unico vino dolce di Varvaglione 1921, è un Primitivo di Manduria Dolce Naturale DOCG; dolce come Chicca.

I bianchi della collezione sono **Primadonna** e **Marfi**. Primadonna, ispirato a Maria Teresa Basile Varvaglione, la First Lady della famiglia, è uno Chardonnay fermentato in barrique, morbido come l'abbraccio di una madre. Marfi è un blend di Verdeca e Sauvignon Blanc con il sapore della primavera, fresco come la personalità di Marzia, primogenita di Cosimo e Maria Teresa.

Terra Collection

Vini in purezza da vitigni autoctoni, dal sapore unico del loro terroir. Questa collezione è ispirata dal grande amore per la terra d'origine: la Puglia. Ogni bottiglia parla di Taranto, città dei due mari, e la sua storia, arte e cultura.

Contrada Santa Lucia
74020 Leporano, TA · Italia
P.Iva 01996660732

T +39 099 5315370
F +39 099 5315739
W www.varvaglione.com



19
21

VARVAGLIONE

DAL 1921

Le collezioni

Bollicine

Il primo, un bianco di Falanghina, il secondo vinificato in rosé è un blend di Primitivo, Negroamaro e Verdeca. Dai vitigni autoctoni pugliesi, due vini per momenti speciali e spumeggianti.

Olio EVO e aceto balsamico

I grandi ulivi secolari che vegliano su Masseria Pizzariello danno vita all'Oro di Puglia. Un olio pregiato, proposto in due blend diversi e imbottigliato in due versioni: così nasce l'EVO creato per celebrare il primo centenario dell'azienda. A completare la proposta, un condimento all'aceto balsamico.

Per maggiori informazioni
www.varvaglione.com

Contrada Santa Lucia
74020 Leporano, TA · Italia
P.Iva 01996660732

T +39 099 5315370
F +39 099 5315739
W www.varvaglione.com

