



Pirro Varone

Primitivo di Manduria
Denominazione Origine Protetta

Vitigno: Primitivo 100%

Zona di produzione: limitata nel comprensorio di Manduria
località Sorani

Tipologia del terreno: terra nera mista con strati tufacei di
media consistenza

Sistema di allevamento: alberello appoggiato

Sesto di impianto: mt.1.90x1.20

Età media vigneto: 60 anni circa

Resa media per ettaro: 50/60 quintali di uva

Epoca di raccolta: prima decade di settembre

Tipologia di raccolta: manuale Grado alcolico: 15% vol.

Colore: rosso rubino con riflessi granato

Profumo: confettura di mirtili, tamarindo, note balsamiche

Sapore: elegante, vellutato, armonico

Temperatura di servizio: 15°- 18° c

Abbinamento consigliato: lasagne, carni rosse

Grape: Primitivo 100% - Name d'Origin Protected

Production area: limited in Manduria district, nearby the town of Sorani

Soil type: black earth mixed with medium consistency tuffaceous layers.

Vine growing type: supported alberello

Support system: mt.1.90x1.20

Vineyard average age: 60 years

Average production / hectare: 50/60 quintals of grapes

Vintage: first decade of September - **Grape harvesting method:** manual

Alcohol: 15% vol. - **Color:** ruby red with garnet reflections.

Bouquet: outstanding bilberry, tamarind, herbal hints.

Taste: elegant, harmonious and velvety.

Serving temperature (celsius): 15-°-18-° c

Recommended: lasagne, red meat



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI
DEL REGOLAMENTO CE N. 1234/07



PROMOTIONAL ACTIVITIES FINANCED
UNDER REGULATION CE N. N. 1234/07

via Senatore Lacaita, 90 - 74024 Manduria (TA)
Tel. +39.339.742.90.98 - Fax +39.099.220.99.39
www.pirrovarone.com - info@pirrovarone.com





Pirro Varone

最原味的曼杜里亚葡萄酒
保证法定产区

葡萄: 普米蒂沃 100%
产区: 仅产于 Sorani 镇附近的 Manduria
土壤类型: 黑土带中等稠度凝灰岩层
葡萄藤生长方式: 支撑葡萄藤
支持系统: mt.1.90 X 1.20
葡萄园平均年数: 30 年
平均产量/公顷: 6000/7000 公斤葡萄
年份: 九月上旬
葡萄收获方法: 人工
酒精: 15% 体积
颜色: 宝石红, 有石榴红反射
酒香: 出色的越桔、罗望子、草本味
口味: 优雅、协调、柔和
饮用温度 (摄氏): 15 ° C - 18 ° C
推荐: 烤宽面条、牛、羊肉

Uva: Primitivo 100% - Denominação de Origem Protegido
Zona de produção: limitada ao perímetro de Manduria, localidade de Sorani
Tipo de solo: terra preta mista com camadas de tufo de consistência média
Sistema de cultivo: gobelet sustentado
Densidade de plantio: 1,90m x 1,20m
Idade média do vinhedo: cerca de 60 anos
Rendimento médio por hectare: 50/60 quintais de uva
Período de colheita: dez primeiros dias de setembro
Tipo de colheita: manual - Teor alcoólico: 15% vol.
Cor: vermelho rubi com reflexos granada
Aroma: geléia de mirtilos, tamarindo, notas balsâmicas
Sabor: elegante, aveludado, harmônico - Temperatura de serviço: 15°-18°
Combinação recomendada: lasanhas, carnes vermelhas



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI
DEL REGOLAMENTO CE N. 1234/07



PROMOTIONAL ACTIVITIES FINANCED
UNDER REGULATION CE N. N. 1234/07

via Senatore Lacaita, 90 - 74024 Manduria (TA)
Tel. +39.339.742.90.98 - Fax +39.099.220.99.39
www.pirrovarone.com - info@pirrovarone.com

