



# SCIROCCO

*Sorani*

*Salento Indicazione Geografica Protetta*

Vitigno: negramaro 100%

Zona di produzione: Limitata nel comprensorio di Manduria  
località Sorani

Tipologia del terreno: Terra nera, profonda, scheletrica, tufacea

Sistema di allevamento: pergola-tendone

Sesto di impianto: mt.2.00 x 2.00

Età media vigneto: 30 anni

Resa media x ettaro: 80/90 quintali di uva.

Epoca di raccolta: ultima decade di settembre

Tipologia di raccolta: manuale

Grado alcolico: 13% vol.

Colore: rosa cerasuolo

Profumo: rosa canina e fragoline

Sapore: secco, fresco e sapido

Temperatura di servizio: 11°-13° C

Abbinamento consigliato: data la sua versatilità è un ottimo  
compagno per tutto il pasto. Impareggiabile con il brodetto di pesce.



Grape: Negroamaro 100% - Salento Indication Geographical Protected

Production area: I limited in Manduria district, nearby  
the town of Sorani **Soil type:** black earth, deep, skeletal, tufaceous.

Vine growing type: pergola **Support system:** mt. 2.00 X 2.00 mt.

Vineyard average age: 30 years

Average production / hectare: 80/90 quintals of grapes

Vintage: last decade of September

Grape harvesting method: manual

Alcohol: 13% vol **Color:** intense rose

Bouquet: rose hips and wild strawberry

Taste: dry, fresh and savoury

Serving temperature (celsius): 11-°-13-°C

Recommended: high versatility allows this wine to go along the whole  
meal, incredible with fish consommé



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](http://www.pirrovarone.com) - [info@pirrovarone.com](mailto:info@pirrovarone.com)





# SCIROCCO

索兰尼 - 薩蘭托地理標誌

葡萄：黑曼罗 100%  
产区：仅产于 Sorani 镇附近的 Manduria  
土壤类型：黑土、深，骨骼的、凝灰岩  
葡萄藤生长方式：藤架  
支持系统：mt. 2.00 X 2.00 mt.  
葡萄园平均年数：30 年  
平均产量/公顷：8000/9000 公斤葡萄  
年份：九月下旬  
葡萄收获方法：人工  
酒精：13% 体积  
颜色：强烈玫瑰红  
酒香：野玫瑰果和野草莓  
口味：干、清新、好吃  
饮用温度（摄氏）：11° C - 13° C  
推荐：此酒多功能性，适合在整个就餐过程饮用，  
与清炖鱼汤同食绝佳



Casta: 100% negroamaro - Salento Indicação Geográfica Protegida  
Zona de produção: Limitada ao perímetro de Manduria,  
localidade de Sorani  
Tipo de solo: Terra preta profunda, litossolo, tufo  
Sistema de condução: latada  
Espaçamento: 2m x 2m - Idade média do vinhedo: 30 anos  
Rendimento médio por hectare: 80/90 quintais de uva.  
Período de colheita: dez últimos dias de setembro  
Tipo de colheita: manual - Teor alcoólico: 13% vol.  
Cor: rosa cereja - Aroma: rosa mosqueta e morango silvestre  
Sabor: seco, fresco e saboroso  
Temperatura de serviço: 11°-13° C  
Combinação recomendada: devido à sua versatilidade, é um ótimo  
acompanhamento para a inteira refeição. Inigualável com caldo de peixe.



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

