



# TERRE NERE

*Sorani*

*Salento Indicazione Geografica Protetta*

Vitigno: negramaro 100%

Zona di produzione: limitata nel comprensorio di

Manduria località sorani

Tipologia del terreno: terra nera profonda, poggiate su strati di roccia 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: rosso rubino con riflessi violacei

Profumo: more, marasca, piccoli frutti di sottobosco, speziato

Sapore: armonioso, speziato, lievemente tannico

Temperatura di servizio: 18°-20° c

Abbinamento consigliato: lasagnetta al ragout o stinco di maiale con gelatina alle more



Grape: Negroamaro 100% - Salento Indication Geographical Protected

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

Soil type: deep black earth laying on tufaceous rock

Vine growing type: pergola, marquee - Support system: mt. 2.00 X 2.00

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: ruby red with violet reflections

Bouquet: blackberry, small red berries, cherry, with spicy hints

Taste: soft tannins, harmonious, spicy

Serving temperature (celsius): 18-°-20-° C

Recommended with lasagnette with meat sauce, pork with blackberry jelly



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





# TERRE NERE

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：凝灰岩基石上深层黑土  
葡萄藤生长方式：藤架、大帐篷  
支持系统：mt. 2.00 X 2.00  
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：宝石红，带蓝紫色反射  
酒香：黑莓、小红莓、樱桃，带辛香味  
口味：软鞣酸、协调、辛香  
饮用温度（摄氏）：18° C - 20° C  
推荐：带肉羹的千层面、带黑莓果子冻浆的猪肉

Casta: 100% negroamaro - Salento Indicação Geográfica Protegida  
Zona de produção: Limitada ao perímetro de Manduria, localidade de Sorani  
Tipo de solo: terra preta, profunda, sobre camadas de rocha tufosa  
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: vermelho rubi com reflexos violeta  
Aroma: amoras, amarelas, pequenas frutas vermelhas silvestres, especiarias  
Sabor: harmonioso, especiarias, taninos leves  
Temperatura de serviço: 18°-20° c  
Combinação recomendada: lasanha à bolonhesa ou Joelho de porco com gelatina de amoras



 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

