



# GRECALE

*Sorani*

*Salento Indicazione Geografica Protetta*

**Vitigno:** malvasia bianca 100%



**Zona di produzione:** limitata nel comprensorio di Manduria località Sorani

**Tipologia del terreno:** medio impasto con 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 per ettaro:** 90/95 quintali di uva

**Epoca di raccolta:** seconda e terza decade di settembre

**Tipologia di raccolta:** manuale Grado alcolico: 12% vol.

**Colore:** giallo paglierino tendente al dorato

**Profumo:** gradevolmente fruttato

**Sapore:** secco, fresco, sapido con finale piacevolmente amarognolo

**Temperatura di servizio:** 8°-10° C

**Abbinamento consigliato:** carni bianche in genere con preparazioni non elaborate

**Grape:** Malvasia bianca 100% - Salento Indication Geographical Protected



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

**Soil type:** medium-texture with layers of tufaceous rock

**Vine growing type:** pergola, marquee

**Support system:** mt. 2.00 X 2.00

**Vineyard average age:** 30 years

**Average production / hectare:** 90/95 quintals of grapes

**Vintage:** second and third decade of September

**Grape harvesting method:** manual

**Alcohol:** 12% vol **Color:** straw yellow with golden shades

**Bouquet:** delightful fruity aroma

**Taste:** fresh, dry with a pleasant bitter aftertaste

**Serving temperature (celsius):** 8-10° C

**Recommended with white meat and simple cuisine**



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)





# GRECALE

索兰尼 - 薩蘭托地理標誌

葡萄: 白玛尔维萨 100%  
产区: 仅产于 Sorani 镇附近的 Manduria  
土壤类型: 带凝灰岩的中度结构  
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: 9000/9500 公斤葡萄  
年份: 九月中旬/下旬  
葡萄收获方法: 人工  
酒精: 12% 体积  
颜色: 带金色的浅黄色  
酒香: 愉悦的水果香  
口味: 鲜干, 带略苦回味  
饮用温度 (摄氏): 8° C - 10° C  
推荐: 禽肉和简单饮食



Casta: 100% malvasia bianca  
Zona de produção: Limitada ao perímetro de Manduria, localidade de Sorani  
Tipo de solo: textura média com camadas de rocha tufosa  
Sistema de condução: latada  
Espaçamento: 2m x 2m  
Idade média do vinhedo: 30 anos  
Rendimento médio por hectare: 90/95 quintais de uva  
Período de colheita: segunda/terceira dezena de setembro  
Tipo de colheita: manual  
Teor alcoólico: 12% vol. - Cor: amarelo palha tendente ao dourado  
Aroma: agradavelmente frutado - Sabor: seco, fresco, saboroso, com um final ligeiramente amargo mas prazeroso  
Temperatura de serviço: 8°-10° C  
Combinação recomendada: carnes brancas em geral preparadas em modo simples



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

