



CASA VECCHIA

Sorani

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: 15 anni circa

Resa media per ettaro: 70/80 quintali di uva

Epoca di raccolta: prima decade di settembre

Tipologia di raccolta: manuale Grado alcolico: 14/14,5% vol.

Colore: rosso rubino con riflessi granato

Profumo: confettura di mirtilli, 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: 15 years

Average production / hectare: 70/80 quintals of grapes

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

Alcohol: 14/14,5% 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





CASA VECCHIA

索兰尼 - 受保護的原產地名稱

葡萄：普米蒂沃 100%
产区：仅产于 Sorani 镇附近的 Manduria
土壤类型：凝灰岩基石上超深层黑土
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：30/40年
平均产量/公顷：7000/8000 公斤葡萄
年份：九月中旬/下旬
葡萄收获方法：人工
酒精：12.5% vol
颜色：深蓝紫色
酒香：李子和黑莓，带辛香味
口味：协调、柔和、软鞣酸
饮用温度（摄氏）：18° C - 20° C
推荐：带芳香草本的野猪肉等重口味肉食



Uva: Primitivo 100% - Denominação de Origem Controlada
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 15 anos
Rendimento médio por hectare: 70/80 quintais de uva
Período de colheita: dez primeiros dias de setembro
Tipo de colheita: manual
Teor alcoólico: 14/14,5% 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

