



# LE VIGNE RARE

## *Bianco Salento*

*Salento Indicazione Geografica Protetta*

Vitigno: Fiano di Puglia Minutolo 

Zona di produzione: comprensorio di Manduria località Sorani

Tipologia del terreno: mista di colore rosso scuro con strati tufacei di media consistenza

Sistema di allevamento: cordone speronato

Sesto di impianto: mt. 2.00 x 1.00

Età media vigneto: 8 anni

Resa media x ettaro: 70/80 quintali di uva

Epoca di raccolta: seconda decade di settembre

Tipologia di raccolta: manuale

Grado alcolico: 13% vol.

Colore: giallo paglierino

Profumo: persistente speziato aromatico

Sapore: intenso armonico

Temperatura di servizio: 8°-10° C

White Salento - Salento Indication Geographical Protected 

Grape: Fiano Minutolo from Puglia

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

Soil type: dark red earth mixed with medium consistency tufaceous layers.

Vine growing type: long-length vertical grate structure

Support system: mt. 2.00 X 1.00 - Vineyard average age: 8 years

Average production / hectare: 70/80 quintals of grapes

Vintage: second decade of September

Grape harvesting method: manual

Alcohol: 13% vol Color: straw yellow

Bouquet: persistent, well defined spicy hints

Taste: intense and harmonic flavor. -

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



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)





# LE VIGNE RARE

萨伦多白酒 - 薩蘭托地理標誌

葡萄：来自普利亚的菲亚诺—米努托罗  
产区：仅产于 Sorani 镇附近的 Manduria  
土壤类型：暗红色土带中等稠度凝灰岩层  
葡萄藤生长方式：长竖向地下格栅结构  
支持系统：mt. 2.00 X 1.00  
葡萄园平均年数：8 年  
平均产量/公顷：7000/8000 公斤葡萄  
年份：九月中旬  
葡萄收获方法：人工  
酒精：13% 体积  
颜色：浅黄色  
酒香：持久，鲜明的辛香味  
口味：强烈、融和的风味  
饮用温度（摄氏）：8° C - 10° C



Bianco Salento - Salento Indicação Geográfica Protegida  
Casta: Fiano di Puglia Minutolo  
Zona de produção: perímetro de Manduria, localidade de Sorani  
Tipo de solo: misto, de coloração vermelho escuro, com camadas tufosas de consistência média  
Sistema de condução: cordão esporonado  
Espaçamento: 2m x 1m  
Idade média do vinhedo: 8 anos  
Rendimento médio por hectare: 70/80 quintais de uva  
Período de colheita: segunda dezena de setembro  
Tipo de colheita: manual  
Teor alcoólico: 13% vol. - Cor: amarelo palha  
Aroma: persistente, aromático, especiarias  
Sabor: intenso, harmônico - Temperatura de serviço: 8°-10° C



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)

