



to cy

Primitivo di Manduria - Dolce Naturale

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.1.90 x 1.20

Età media vigneto: 30 anni circa

Resa media x ettaro: 30/40 quintali di uva

Epoca di raccolta: Terza decade di settembre

Tipologia di raccolta: Manuale - **Grado alcolico:** 15,5+4% vol.

Colore: Rosso rubino con riflessi granato

Profumo: Confettura di mirtillo, tamarindo, note balsamiche

Sapore: Elegante, vellutato, armonico

Temperatura di servizio: 15°-18° c

Abbinamento consigliato: cioccolata, pasta di mandorle meditazione



Sweet Wine - Name d'Origin Protected

Grape: Primitivo 100%

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.1.90 X 1.20 - Vineyard average age: 30 years

Average production / hectare: 30/40 quintals of grapes

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

Alcohol: 15,5+4% 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 chocolate, almond paste, meditation



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





to cy

曼杜里亚的馨芳葡萄 - 自然甜味

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: 黑土带中等稠度凝灰岩层

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 年

平均产量/公顷: 3000/4000 公斤葡萄

年份: 九月下旬

葡萄收获方法: 人工

酒精: 15.5+4% 体积

颜色: 宝石红, 有石榴红反射

酒香: 出色的越桔、罗望子、草本味

口味: 优雅、协调、柔和

饮用温度 (摄氏): 15° C - 18° C

推荐 巧克力、杏仁酥、思考



Primitivo di Manduria - Doce Natural

Casta: 100% Primitivo - Denominação de Origem Protegido

Zona de produção: Limitada ao perímetro de Manduria, localidade de Sorani

Tipo de solo: Terra preta mista sobre camadas de rocha tufo

Sistema de condução: Gobelet apoiado - Espaçamento: 1.90m x 1.20m

Idade média do vinhedo: cerca de 30 anos

Rendimento médio por hectare: 30/40 quintais de uva

Período de colheita: Dez últimos dias de setembro

Tipo de colheita: Manual - Teor alcoólico: 15,5+4% vol.

Cor: Vermelho rubi com reflexos granada

Aroma: Geléia de mirtilos, tamarindo, notas balsâmicas

Sabor: Elegante, aveludado, harmônico

Temperatura de serviço: 15°-18° c

Combinação recomendada: chocolate, marzipã, meditação



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

