

Alla scoperta
dell'azienda
pugliese nata dalla
fervida volontà e
dalla passione di
Maria Antonietta
Occhinero

(di Laura Morelli)

In Manduria, nel cuore dell'areale del Primitivo, sorge l'azienda vitivinicola Pirro Varone, realtà giovane e dinamica, che prende il nome dall'omonimo benefattore vissuto nel 1500 in quella terra che, ancora oggi, riverbera gli innati aneliti gentili nel suo vino. I vini Pirro Varone, nascono dai quindici ettari vitati di contrada Surani, zona particolarmente votata dell'agro manduriano dove ai tradizionali vitigni Primitivo, Negramaro e Malvasia si unisce la riscoperta del Fiano Minutolo, antico vitigno pugliese la cui coltivazione risale all'epoca romana.

A caratterizzare tale produzione è in primo luogo la volontà di far riscoprire le antiche radici attraverso una costante ricerca della qualità, con particolare attenzione all'ambiente, grazie



■ VINI DELLA MANDURIA

Pirro Varone, cure materne per il vino

all'impiego di metodi biologici. Importante è inoltre riproporre al consumatore tipologie di vini autentici, nell'assoluto rispetto della tradizione enologica del territorio, utilizzando metodi come la vendemmia a mano e la selezione severa dei grappoli. Numerosi e importanti per de-

scrivere la qualità dell'azienda sono i premi e le menzioni conferiti alle varie etichette; tra questi il Diploma di Gran Medaglia d'Oro al Primitivo di Manduria Doc 2006 del Consorzio Enologico Internazionale e la Medaglia d'Argento per il Pirro Varone del 2008. ■

Pirro Varrone, motherly care for wine

Discovering the winery from
Apulia created by Maria
Antonietta Occhinero's pas-
sion and strong will

In Manduria, in the heart of the Primitivo area, rises "Pirro Varrone", a young and dynamic winery that takes its name from the homonymous benefactor who lived in these lands in 1500.

The wines produced at "Pirro Varrone" spring from fifteen hectares of vineyards that grow in Surani, an area particular suited for traditional grape varieties like Primitivo, Negramaro and Malvasia. Beside them, here grows also Fiano Minutolo, an ancient variety of Apulia dated back to the Roman Empire and recently rediscovered in order to exploit the noble vinegrowing tradition of this area. The winery also draws attention to itself for its commitment towards the environment, its choice for organic cultivation and its constant pursuit of quality. "Pirro Varrone" wants to propose to its customers only authentic wines that represent its territory and respect its traditional methods, like the manual harvest and the severe selection of grapes. The numerous and important acknowledgments received are the best possible description of this winery. Among them we mention the Diploma di Gran Medaglia d'Oro (Gold Medal) awarded by Consorzio Enologico Internazionale to Primitivo di Manduria Doc 2006 and the silver medal awarded to Pirro Varrone 2008. ■



**PIRRO VARONE
SOCIETÀ AGRICOLA SRL**
Via Senatore Lacaita, 90
74024 Manduria (Ta)
Tel. 339 7429098
Fax 099 2209939
info@pirrovarone.com
www.pirrovarone.com



PIRRO VARONE

Pirro Varone Primitivo di Manduria Doc

2008

Zona di produzione: Limitata nel comprensorio di Manduria, località Sorani
 Uvaggio: Primitivo 100%
 Altitudine: 80 m s.l.m.
 Sistema di allevamento: Alberello appoggiato
 Periodo di vendemmia: Prima decade di Settembre
 Maturazione: In acciaio
 Affinamento: In acciaio
 Colore: Rosso rubino con riflessi granati
 Olfatto: Confettura di mirtili, tamarindo, note balsamiche
 Gusto: Elegante, vellutato, armonico
 Temperatura di servizio: 15-18° C
 Gradazione alcolica: 15% vol.
 Abbinamenti consigliati: lasagne, carni rosse

*Production area: Manduria, Sorani
 Grape variety: 100% Primitivo
 Altitude: 80 m a.s.l.
 Training system: leaned small tree
 Harvest period: beginning of September
 Ageing: in steel
 Refining: in steel
 Colour: ruby red with garnet reflexes
 Bouquet: blueberry marmalade, tamarind, balsamic perfumes
 Taste: elegant, velvety, harmonic
 Serving temperature: 15-18° C
 Alcohol: 15% by vol.
 Best with: lasagne, red meat*

2008

PIRRO VARONE SOCIETÀ AGRICOLA SRL

Via Senatore Lacaita, 90 - 74024 Manduria (Ta) - Tel. 339 7429098
 Fax 099 2209939 - info@pirrovarone.com - www.pirrovarone.com