



Artù

Rosato Frizzante

Salento Indicazione Geografica Protetta

Vitigno: negramaro 100%



Zona di produzione: Limitata nel comprensorio di Manduria località Sorani

Tipologia del terreno: Terra nera, profonda, scheletrica, tufacea

Sistema di allevamento: pergola-tendone

Sesto di impianto: mt.2.00 x 2.00

Età media vigneto: 30 anni

Resa media per ettaro: 80/90 quintali di uva.

Epoca di raccolta: ultima decade di settembre

Tipologia di raccolta: manuale

Vinificazione: fermentazione naturale

Grado alcolico: 12,5% vol.

Colore: rosa cerasuolo

Profumo: rosa canina e fragoline

Sapore: secco, fresco e sapido

Temperatura di servizio: 11°-13° C

Abbinamento consigliato: data la sua versatilità è un ottimo compagno per tutto il pasto. Impareggiabile con il brodetto di pesce.

Negroamaro sparkling rosé



Grape: Negroamaro 100% - Salento Indication Geographical Protected

Production area: I limited in Manduria district, nearby the town of Sorani Soil type: black earth, deep, skeletal, tufaceous.

Vine growing type: pergola Support system: mt. 2.00 X 2.00 mt.

Vineyard average age: 30 years

Average production / hectare: 80/90 quintals of grapes

Vintage: last decade of September - Grape harvesting method: manual

Winemaking: natural fermentation - Alcohol: 12,5% vol Color: intense rose

Bouquet: rose hips and wild strawberry

Taste: dry, fresh and savoury

Serving temperature (celsius): 11-13°C

Recommended: high versatility allows this wine to go along the whole meal, incredible with fish consommé



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





Artù

波光粼粼的玫瑰 - 薩蘭托地理標誌

葡萄: 黑曼罗 100%

产区: 仅产于 Sorani 镇附近的 Manduria 区

土壤类型: 黑土、深层、骨质、凝灰岩。

葡萄藤生长方式: 藤架

支持系统: mt. 2.00 X 2.00 mt.

葡萄园平均年数: 30 年

平均产量/公顷: 8000/9000公斤葡萄

年份: 九月下旬

葡萄收获方法: 人工

酿酒: 自然发酵

酒精: 12.5% 体积

颜色: 鲜艳玫瑰红

酒香: 野玫瑰果和野草莓

口味: 干、清新、可口

饮用温度 (摄氏): 11° C - 13° C

推荐: 此酒多功能性, 适合在整个就餐过程饮用, 与清炖鱼汤同食绝佳



Negroamaro espumante rosé

Casta: 100% negroamaro - Salento Indicação Geográfica Protegido

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

Tipo de solo: Terra preta profunda, litossolo, tufo

Sistema de condução: latada - Espaçamento: 2m x 2m

Idade média do vinhedo: 30 anos

Rendimento médio por hectare: 80/90 quintais de uva.

Período de colheita: dez últimos dias de setembro

Tipo de colheita: manual - Vinificação: fermentação natural

Teor alcoólico: 12,5% vol.

Cor: rosa cereja - Aroma: rosa mosqueta e morango silvestre

Sabor: seco, fresco e saboroso - Temperatura de serviço: 11°-13° C

Combinação recomendada: devido à sua versatilidade, é um ótimo acompanhamento para a inteira refeição. Inigualável com caldo de peixe.



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

