

DUEMILAVINI

IL LIBRO GUIDA AI VINI D'ITALIA

2012



PIRRO VARONE

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

Anno di fondazione: 2000 - **Proprietà:** Maria Antonietta Occhinero

Fa il vino: Cosimo Spina - **Bottiglie prodotte:** n.d.

Ettari vitati di proprietà: 15 - **Vendita diretta:** sì

Visite all'azienda: su prenotazione, rivolgersi a Piero Ribezzo

Come arrivarci: l'azienda si trova al km 38 della Strada Statale Taranto-Lecce.

L'azienda condotta da Maria Antonietta Occhinero sciorina un assortimento di etichette con uno standard qualitativo davvero considerevole, nonostante la recente fondazione. Pirro Varone è frutto di un progetto fondato sulle esclusive peculiarità della zona di Manduria che, insieme ad una rigorosa cura dell'oliveto, favorisce lavorazioni a basso impatto ambientale e di conseguenza la possibilità di sposare fedelmente i dettami dell'agricoltura biologica.

PRIMITIVO DI MANDURIA 2009



Tipologia: Rosso Doc - **Uve:** Primitivo 100% - **Gr.** 15% - **€** 18 - **Bottiglie:** 12.600 - Tonalità rubino di notevole carica. Fresche note di granatina di ciliegie e frutti di rovo si sposano a percezioni di cioccolato fondente, liquirizia, felce e muschio. In bocca, nonostante il tipico calore mediterraneo, mantiene gagliarda freschezza fruttata ed euritmica persistenza. 16 mesi in acciaio e 6 in affinamento. Nodino di vitello ai funghi.

LE VIGNE RARE ROSSO 2009



Tipologia: Rosso Igt - **Uve:** Grisola 100% - **Gr.** 13% - **€** 14 - **Bottiglie:** 5.400 - Cupo rubino dalle nuance purpuree. Profilo olfattivo diretto e fragrante, riprodotto da gelatine di frutti di bosco, rosa, felce e liquirizia, con un morigerato tocco speziato. Assaggio compatto e di medio corpo, dotato di tannini ben rifiniti che ben interagiscono con la massa fruttata. Un anno in acciaio e 6 mesi in bottiglia. Agnolotti al ragù.

Toccy 2009



Tipologia: Bianco Dolce Igt - **Uve:** Fiano Minutolo 100% - **Gr.** 15+4% - **€** 18 (0,500) - **Bottiglie:** 1.300 - Paglierino didattico. Sviluppa fragranze di litchi, mandarino, uva spina, miele di zagara e cedro candito. Gusto di moderata dolcezza, corpo di medio peso, finale delicato, allineato con l'olfatto. Inox. Pandolce all'uva.

GRECALE 2010



Malvasia Bianca 100% - **€** 8 - Paglierino. Offre gradevoli aromi di scorza di limone, sambuco, mela limoncella e fiori. In bocca riprende il quadro olfattivo delicatamente sapido, agrumato e appena aromatico; leggiadra e gradevole la persistenza. Lavorato in acciaio. Chele di granchio fritte.

ROSSO CAMILLO 2009



€ n.d. - Nuance porpora. sa di more, ciliegie e violetta. Sorso di facile approccio, fresco, esclusivamente fruttato e floreale, un tocco tannico in chiusura. Salumi.