



PIRRO VARONE



SCHEDE TECNICHE

DATA SHEETS

数据表

FICHAS DE DADOS



Pirro Varone

Primitivo di Manduria
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.1.90x1.20

Età media vigneto: 60 anni circa

Resa media per ettaro: 50/60 quintali di uva

Epoca di raccolta: prima decade di settembre

Tipologia di raccolta: manuale Grado alcolico: 15% vol.

Colore: rosso rubino con riflessi granato

Profumo: confettura di mirtilli, tamarindo, note balsamiche

Sapore: elegante, vellutato, armonico

Temperatura di servizio: 15°- 18° c

Abbinamento consigliato: lasagne, carni rosse

Grape: Primitivo 100% - Name d'Origin Protected



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

Soil type: black earth mixed with medium consistency tufaceous layers.

Vine growing type: supported alberello

Support system: mt.1.90x1.20

Vineyard average age: 60 years

Average production / hectare: 50/60 quintals of grapes

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

Alcohol: 15% 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: lasagne, red meat



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





Pirro Varone

最原味的曼杜里亚葡萄酒
保证法定产区

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：6000/7000 公斤葡萄
年份：九月上旬
葡萄收获方法：人工
酒精：15% 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：烤宽面条、牛、羊肉

Uva: Primitivo 100% - Denominação de Origem Protegido
Zona de produção: limitada ao perímetro de Manduria, localidade de Sorani
Tipo de solo: terra preta mista com camadas de tufo de consistência média
Sistema de cultivo: gobelet sustentado
Densidade de plantio: 1,90m x 1,20m
Idade média do vinhedo: cerca de 60 anos
Rendimento médio por hectare: 50/60 quintais de uva
Período de colheita: dez primeiros dias de setembro
Tipo de colheita: manual - Teor alcoólico: 15% vol.
Cor: vermelho rubi com reflexos granada
Aroma: geléia de mirtilos, tamarindo, notas balsâmicas
Sabor: elegante, aveludado, harmônico - Temperatura de serviço: 15°-18°
Combinação recomendada: lasanhas, carnes vermelhas



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





SCIROCCO

Sorani

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 x ettaro: 80/90 quintali di uva.

Epoca di raccolta: ultima decade di settembre

Tipologia di raccolta: manuale

Grado alcolico: 13% 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.



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

Alcohol: 13% 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





SCIROCCO

索兰尼 - 薩蘭托地理標誌

葡萄：黑曼罗 100%

产区：仅产于 Sorani 镇附近的 Manduria

土壤类型：黑土、深，骨骼的、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

酒精：13% 体积

颜色：强烈玫瑰红

酒香：野玫瑰果和野草莓

口味：干、清新、好吃

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

Casta: 100% negroamaro - Salento Indicação Geográfica Protegida

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 - Teor alcoólico: 13% 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





GRECALE

Sorani

Salento Indicazione Geografica Protetta

Vitigno: malvasia bianca 100%

Zona di produzione: limitata nel comprensorio di Manduria località Sorani

Tipologia del terreno: medio impasto con strati di roccia tufacea

Sistema di allevamento: pergola/ tendone

Sesto di impianto: mt. 2.00 x 2.00

Età media vigneto: 30 anni

Resa media per ettaro: 90/95 quintali di uva

Epoca di raccolta: seconda e terza decade di settembre

Tipologia di raccolta: manuale **Grado alcolico:** 12% vol.

Colore: giallo paglierino tendente al dorato

Profumo: gradevolmente fruttato

Sapore: secco, fresco, sapido con finale piacevolmente amarognolo

Temperatura di servizio: 8°-10° C

Abbinamento consigliato: carni bianche in genere con preparazioni non elaborate



Grape: Malvasia bianca 100% - Salento Indication Geographical Protected

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

Soil type: medium-texture with layers of tufaceous rock

Vine growing type: pergola, marquee

Support system: mt. 2.00 X 2.00

Vineyard average age: 30 years

Average production / hectare: 90/95 quintals of grapes

Vintage: second and third decade of September

Grape harvesting method: manual

Alcohol: 12% vol **Color:** straw yellow with golden shades

Bouquet: delightful fruity aroma

Taste: fresh, dry with a pleasant bitter aftertaste

Serving temperature (celsius): 8-10°C

Recommended with white meat and simple cuisine



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





GRECALE

索兰尼 - 薩蘭托地理標誌

葡萄: 白玛尔维萨 100%
产区: 仅产于 Sorani 镇附近的 Manduria
土壤类型: 带凝灰岩的中度结构
葡萄藤生长方式: 藤架、大帐篷
支持系统: mt. 2.00 X 2.00
葡萄园平均年数: 30 年
平均产量/公顷: 9000/9500 公斤葡萄
年份: 九月中旬/下旬
葡萄收获方法: 人工
酒精: 12% 体积
颜色: 带金色的浅黄色
酒香: 愉悦的水果香
口味: 鲜干, 带略苦回味
饮用温度 (摄氏): 8° C - 10° C
推荐: 禽肉和简单饮食



Casta: 100% malvasia bianca
Zona de produção: Limitada ao perímetro de Manduria, localidade de Sorani
Tipo de solo: textura média com camadas de rocha tufosa
Sistema de condução: latada
Espaçamento: 2m x 2m
Idade média do vinhedo: 30 anos
Rendimento médio por hectare: 90/95 quintais de uva
Período de colheita: segunda/terceira dezena de setembro
Tipo de colheita: manual
Teor alcoólico: 12% vol. - Cor: amarelo palha tendente ao dourado
Aroma: agradavelmente frutado - Sabor: seco, fresco, saboroso, com um final ligeiramente amargo mas prazeroso
Temperatura de serviço: 8°-10° C
Combinação recomendada: carnes brancas em geral preparadas em modo simples



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





CASA VECCHIA

Sorani

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.1.90x1.20

Età media vigneto: 15 anni circa

Resa media per ettaro: 70/80 quintali di uva

Epoca di raccolta: prima decade di settembre

Tipologia di raccolta: manuale **Grado alcolico:** 14/14,5% vol.

Colore: rosso rubino con riflessi granato

Profumo: confettura di mirtilli, tamarindo, note balsamiche

Sapore: elegante, vellutato, armonico

Temperatura di servizio: 15°-18° c

Abbinamento consigliato: lasagne, carni rosse

Grape: Primitivo 100% - Name d'Origin Protected



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

Soil type: black earth mixed with medium consistency tufaceous layers.

Vine growing type: supported alberello

Support system: mt.1.90x1.20

Vineyard average age: 15 years

Average production / hectare: 70/80 quintals of grapes

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

Alcohol: 14/14,5% 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: lasagne, red meat



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





CASA VECCHIA

索兰尼 - 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：凝灰岩基石上超深层黑土
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：30/40年
平均产量/公顷：7000/8000 公斤葡萄
年份：九月中旬/下旬
葡萄收获方法：人工
酒精：12.5% vol
颜色：深蓝紫色
酒香：李子和黑莓，带辛香味
口味：协调、柔和、软糯酸
饮用温度（摄氏）：18° C - 20° C
推荐：带芳香草本的野猪肉等重口味肉食



Uva: Primitivo 100% - Denominação de Origem Controlada

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

Tipo de solo: terra preta mista com camadas de tufo de consistência média

Sistema de cultivo: gobelet sustentado

Densidade de plantio: 1,90m x 1,20m

Idade média do vinhedo: cerca de 15 anos

Rendimento médio por hectare: 70/80 quintais de uva

Período de colheita: dez primeiros dias de setembro

Tipo de colheita: manual

Teor alcoólico: 14/14,5% vol. - Cor: vermelho rubi com reflexos granada

Aroma: geléia de mirtilos, tamarindo, notas balsâmicas

Sabor: elegante, aveludado, harmônico - Temperatura de serviço: 15°-18°

Combinação recomendada: lasanhas, carnes vermelhas



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

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





LE VIGNE RARE

Rosso Salento

Salento Indicazione Geografica Protetta

Vitigno: Grisola

Zona di produzione: limitata nel comprensorio di Manduria, località Sorani

Tipologia del terreno: terra nera profonda poggiata su strati di roccia tufacea

Sistema di allevamento: spalliera – cordone speronato

Sesto di impianto: mt. 2.00 x 1.00

Età media vigneto: 8 anni

Resa media x ettaro: 80/90 quintali di uva

Epoca di raccolta: ultima decade di settembre

Tipologia di raccolta: manuale **Grado alcolico:** 13.5% vol.

Colore: rosso rubino con riflessi violacei

Profumo: more, lamponi, ciliegia con sentori di viola e note speziate

Sapore: lievemente tannico, armonioso, speziato.

Temperatura di servizio: 18°-20° C

Abbinamento consigliato: carrello di bolliti con salse; formaggi di fossa



Grape: Grisola - Salento Indication Geographical Protected

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

Soil type: deep black earth laying on tufaceous rock

Vine growing type: espalier, long-length vertical grate structure

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

Average production / hectare: 80/90 quintals of grapes

Vintage: last decade of September

Grape harvesting method: manual

Alcohol: 13.5% vol **Color:** ruby red with violet reflections

Bouquet: full-blackberry, raspberry and red cherry, with violet aroma and spicy hints

Taste: soft tannins, harmonious and spicy finish

Serving temperature (celsius): 18-°-20-° C

Recommended with meat stews, fine aged cheese



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





LE VIGNE RARE

萨伦多红酒 - 薩蘭托地理標誌

葡萄: Grisola

产区: 仅产于 Sorani 镇附近的 Manduria

土壤类型: 凝灰岩基石上深层黑土

葡萄藤生长方式: 篱架, 长竖向格栅结构

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: 8000/9000 公斤葡萄

年份: 九月下旬

葡萄收获方法: 人工

酒精: 13.5% 体积 宝石红, 带蓝紫色反射

酒香: 饱满黑莓、树莓、红樱桃, 带紫罗兰香味和辛香味

口味: 软鞣酸、协调、辛香尾味

饮用温度 (摄氏): 18° C - 20° C

推荐: 炖肉、干奶酪



Rosso Salento - Salento Indicação Geográfica Protegido

Casta: Grisola

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

Tipo de solo: terra preta profunda sobre em camadas de rocha tufosa

Sistema de condução: espaldeira – cordão esporonado

Espaçamento: 2m x 1m - Idade média do vinhedo: 8 anos

Rendimento médio por hectare: 80/90 quintais de uva

Período de colheita: dez últimos dias de setembro

Tipo de colheita: manual - Teor alcoólico: 13.5% vol.

Cor: vermelho rubi com reflexos violeta

Aroma: amoras, framboesas, cerejas, toques de violeta e notas de especiarias

Sabor: taninos leves, harmonioso, especiarias.

Temperatura de serviço: 18°-20° C

Combinação recomendada: carnes mistas cozidas com molhos; queijos de fossa



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





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 - 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 coração 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 - info@pirrovarone.com





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 mirtilli, 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 - Espaço: 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





to cy

Fiano Minutolo - Dolce Naturale
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: 30/40 quintali di uva

Epoca di raccolta: seconda decade di ottobre

Tipologia di raccolta: manuale - **Grado alcolico:** 15+4% vol.

Colore: giallo dorato - **Profumo:** persistente speziato aromatico

Sapore: intenso armonico

Temperatura di servizio: 8°-10° C

Abbinamento consigliato: formaggi stagionati, erborinati, pasta di mandorle, meditazione

Sweet Natural - 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: 30/40 quintals of grapes

Vintage: second decade of october - **Grape harvesting method:** manual

Alcohol: 15+4% vol **Color:** golden yellow

Bouquet: persistent, well defined spicy hints

Taste: intense and harmonic flavor -

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

Recommended: seasoned cheese, green mold, 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

米努托罗菲安诺 - 自然甜味
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：3000/4000 公斤葡萄
年份：十月中旬
葡萄收获方法：人工
酒精：15+4% 体积
颜色：金黄
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
推荐：干奶酪、绿霉、杏仁酥、思考



Fiano Minutolo - Doce Natural

Casta: Fiano di Puglia Minutolo - Salento Indicação Geográfica Protegida
Zona de produção: perímetro de Manduria, localidade de Sorani
Tipo de solo: misto, de coloração vermelho escuro, com camadas tufozas de consistência média
Sistema de condução: cordão esperonado
Espaçamento: 2m x 1m - Idade média do vinhedo: 8 anos
Rendimento médio por hectare: 30/40 quintais de uva
Período de colheita: segunda dezena de outubro
Tipo de colheita: manual - Teor alcoólico: 15+4% vol.
Cor: amarelo dourado - Aroma: persistente, aromático, especiarias
Sabor: intenso, harmônico - Temperatura de serviço: 8°-10° C
Combinação recomendada: queijos curados, queijos com ervas finas, 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





TERRE NERE

Sorani

Salento Indicazione Geografica Protetta

Vitigno: negramaro 100%



Zona di produzione: limitata nel comprensorio di

Manduria località sorani

Tipologia del terreno: terra nera profonda, poggiate su strati di roccia tufacea

Sistema di allevamento: pergola, tendone

Sesto di impianto: mt. 2.00 x 2.00

Età media vigneto: 30 anni

Resa media x ettaro: 80/90 quintali di uva

Epoca di raccolta: ultima decade di settembre

Tipologia di raccolta: manuale

Grado alcolico: 13% vol. - **Colore:** rosso rubino con riflessi violacei

Profumo: more, marasca, piccoli frutti di sottobosco, speziato

Sapore: armonioso, speziato, lievemente tannico

Temperatura di servizio: 18°-20° c

Abbinamento consigliato: lasagnetta al ragout o stinco di maiale con gelatina alle more

Grape: Negroamaro 100% - Salento Indication Geographical Protected



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

Soil type: deep black earth laying on tufaceous rock

Vine growing type: pergola, marquee - **Support system:** mt. 2.00 X 2.00

Vineyard average age: 30 years

Average production / hectare: 80/90 quintals of grapes

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

Alcohol: 13% vol. - **Color:** ruby red with violet reflections

Bouquet: blackberry, small red berries, cherry, with spicy hints

Taste: soft tannins, harmonious, spicy

Serving temperature (celsius): 18-°-20-° C

Recommended with lasagnette with meat sauce, pork with blackberry jelly



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





TERRE NERE

索兰尼 - 薩蘭托地理標誌

葡萄：黑曼罗 100%

产区：仅产于 Sorani 镇附近的 Manduria

土壤类型：凝灰岩基石上深层黑土

葡萄藤生长方式：藤架、大帐篷

支持系统：mt. 2.00 X 2.00

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

酒精：13% 体积

颜色：宝石红，带蓝紫色反射

酒香：黑莓、小红莓、樱桃，带辛香味

口味：软鞣酸、协调、辛香

饮用温度（摄氏）：18° C - 20° C

推荐：带肉羹的千层面、带黑莓果子冻浆的猪肉

Casta: 100% negroamaro - Salento Indicação Geográfica Protegida

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

Tipo de solo: terra preta, profunda, sobre camadas de rocha tufosa

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 - Teor alcoólico: 13% vol.

Cor: vermelho rubi com reflexos violeta

Aroma: amoras, amarelas, pequenas frutas vermelhas silvestres, especiarias

Sabor: harmonioso, especiarias, taninos leves

Temperatura de serviço: 18°-20° C

Combinação recomendada: lasanha à bolonhesa ou Joelho de porco com gelatina de amoras



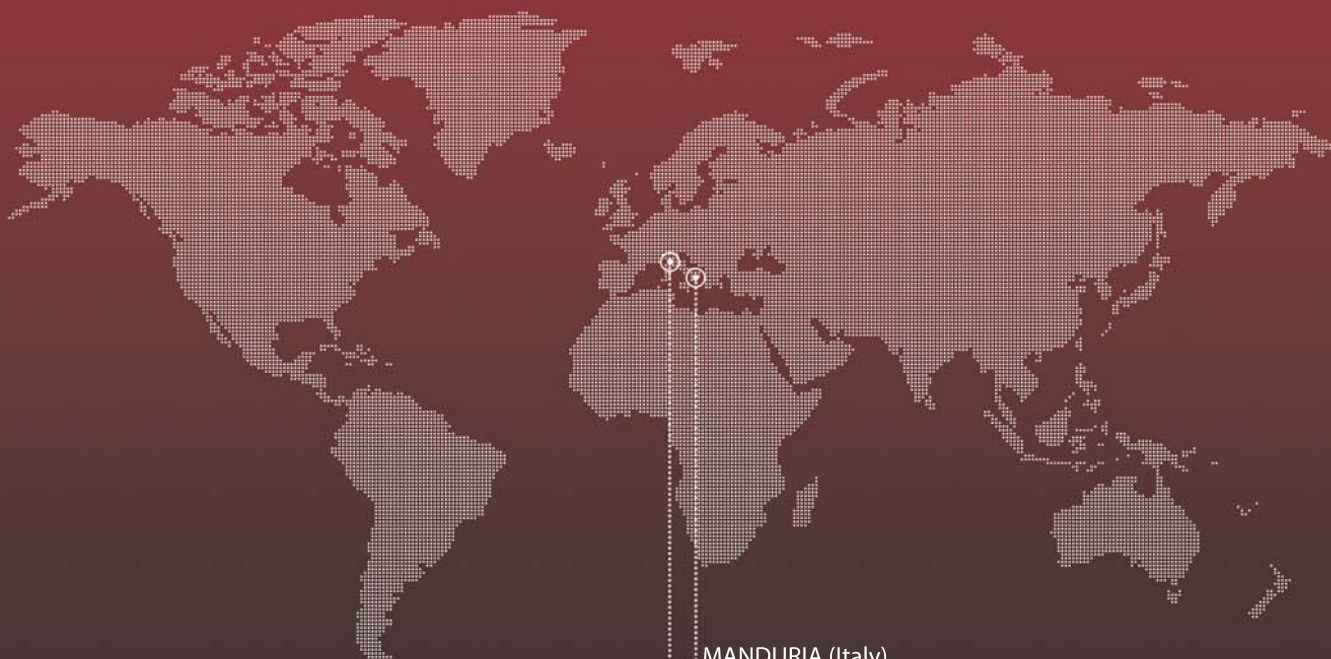
CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI
DEL REGOLAMENTO CE N. 1234/07



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





MANDURIA (Italy)
Estate & vineyards

TURIN (Italy)
Commercial office
& warehouse

PIRRO VARONE Società Agricola srl

Via Senatore Lacaita, 90
74024 Manduria (TA)
ITALY

Codice Fiscale e Partita IVA: 10110480018

FAX
E-MAIL
INTERNET

+39 099 .220.99.39
info@pirrovarone.com
www.pirrovarone.eu



Organic certification by Ethical and Environmental Certification Institute