



Pirro Varone

RISERVA

Primitivo di Manduria
Denominazione Origine Protetta

Vitigno: Primitivo 100% *Passaggio in legno* 

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 *Passage in wood* 

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.1.90x1.20

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





Pirro Varone

儲備

最原味的曼杜里亚葡萄酒
保证法定产区

通過木材

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

A passagem de madeira

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

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

