





to cy

Fiano Minutolo - Vendemmia Tardiva
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

Fiano Minutolo - late harvest
Salento Indicazione Geografica Protetta

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-° 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 - coolheita tardia

Casta: Fiano di Puglia Minutolo - Salento Indicação Geográfica Protegido
Zona de produção: perímetro de Manduria, localidade de Sorani
Tipo de solo: misto, de coloração vermelho escuro, com camadas tufosas 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

