PRIMITIVO oro

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

via Senatore Lacaita, 90 - 74024 Manduria (TA) - Tel. +39.339.742.90.98 - www.pirrovarone.com - info@pirrovarone.com

PRIMITIVO oro

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: geléa 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 - www.pirrovarone.com - info@pirrovarone.com