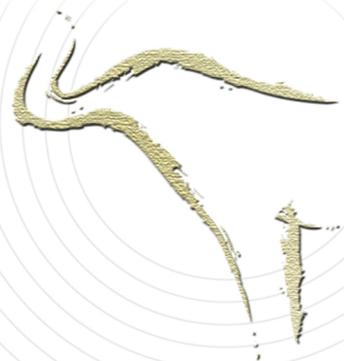


Epiro



Uve Rosse

Bianco

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Varietà delle uve:
100% Uve Rosse

Zona di produzione:
agro di Troia - Foggia

Vendemmia:
Ultima settimana di settembre

Raccolta:
Manuale

Affinamento:
12 mesi in Tonneaux di rovere francese, affinamento in bottiglia

Note caratteristiche:
Vinificando "in bianco" l'uva a bacca rossa, si ottiene un vino bianco dalle sfumature ambrate che presenta note di frutta matura e vaniglia, al palato è decisamente strutturato ma elegante con un finale persistente e voluminoso

Abbinamenti:
Eccellente per esaltare primi piatti saporiti a base di sughi di mare; ottimo anche con formaggi stagionati

Temperatura di servizio:
Servire a 10-12°C.

Grado alcolico:
14% Vol.



CANTINE
PIRRO



AZIENDA AGRICOLA BIOLOGICA PIRRO STEFANO MARIA
Serra dei Bisi - Piazza Pirro, 2 - 71029 Troia (Fg) - ITALY
Tel. +39 347 1295595

www.cantinepirro.it - info@cantinepirro.it - stefanomariapirro@gmail.com

