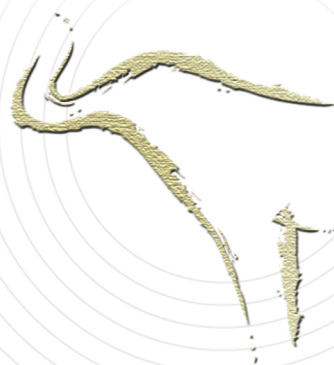


# Epiro



## 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](http://www.cantinepirro.it) - [info@cantinepirro.it](mailto:info@cantinepirro.it) - [stefanomariapirro@gmail.com](mailto:stefanomariapirro@gmail.com)

