



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



VINO OTTENUTO DA
AGRICOLA BIOLOGICA

PSR



Falanghina

Bianco

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Varietà delle uve:
100% Falanghina

Zona di produzione:
Agro di Troia - Foggia

Vendemmia:
Ultima settimana di settembre

Raccolta:
Meccanica

Affinamento:
In contenitori d'acciaio, affinamento in bottiglia

Note caratteristiche:
Colore bianco dalle sfumature giallo paglierino, che presenta note di frutta fresca e floreale, al palato è decisamente leggero ma ben strutturato, elegante con un finale persistente e voluminoso

Abbinamenti:
Ideale per esaltare piatti a base di pesce; ottimo anche come aperitivo

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

Grado alcolico:
13% 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



PSR



Nero di Troia

Rosso

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Varietà delle uve:
100% Nero di Troia

Zona di produzione:
Agro di Troia - Foggia

Vendemmia:
Ultima settimana di ottobre

Raccolta:
Meccanica

Affinamento:
In contenitori d'acciaio, affinamento in bottiglia

Note caratteristiche:
Colore rosso rubino, gradevolmente vinoso con sentori di marasca e frutti di bosco, secco, caldo con retrogusto piacevolmente amarognolo.

Abbinamenti:
Ideale per accompagnare ed esaltare piatti tipici della cucina tradizionale mediterranea

Temperatura di servizio:
Servire a 18-20°C.

Grado alcolico:
13% 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



i Pitappi



Nero di Troia

Rosato

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Varietà delle uve:
100% Nero di Troia

Zona di produzione:
Agro di Troia - Foggia

Vendemmia:
Fine settembre, inizio ottobre

Raccolta:
Manuale

Affinamento:
In contenitori d'acciaio, affinamento in bottiglia

Note caratteristiche:
Colore rubino chiaro con riflessi corallo, bouquet intenso e fruttato con note di fragola e ciliegia; palato fresco, fruttato, gradevolmente acidulo, finale lungo e asciutto

Abbinamenti:
Ottimo anche come aperitivo. si accompagna molto bene ad antipasti di mare, a minestre leggere, a pesce al forno e a carni bianche

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

Grado alcolico:
13,50% 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



i Pitappi



Nero di Troia

Rosso

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Varietà delle uve:
100% Nero di Troia

Zona di produzione:
Agro di Troia - Foggia

Vendemmia:
Seconda settimana di ottobre

Raccolta:
Manuale

Affinamento:
8/10 mesi in Tonneaux di rovere francese,
affinamento in bottiglia

Note caratteristiche:
Colore rosso rubino, brillante, si presenta al naso con odore di frutti rossi maturi, spezie di vaniglia e cannella. Al gusto è morbido, avvolgente e di buona sapidità.

Abbinamenti:
Si abbina ottimamente a grandi primi della cucina tipica pugliese, arrostiti, alla brace e cacciagione

Temperatura di servizio:
Servire a 18-20°C.

Grado alcolico:
13,50% Vol.



CANTINE
PIRRO

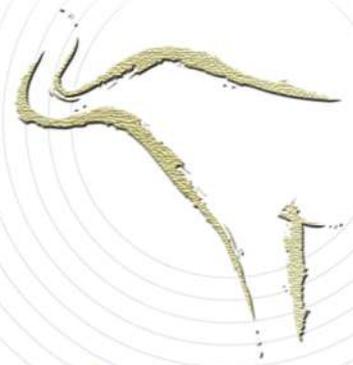


AZIENDA AGRICOLA BIOLOGICA PIRRO STEFANO MARIA
Serra dei Bisi - Piazza Pirro, 2 - 71029 Troia (Fg) - ITALY
Tel. +39 347 1295595

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



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 e dessert

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



Epiro



Nero di Troia

Rosso

DENOMINAZIONE D'ORIGINE CONTROLLATA
DOP TAVOLIERE

Varietà delle uve:
100% Nero di Troia

Zona di produzione:
Agro di Troia - Foggia

Vendemmia:
Seconda settimana di ottobre

Raccolta:
Manuale

Affinamento:
12/14 mesi in Tonneaux di rovere francese, affinamento in bottiglia

Note caratteristiche:
Colore rosso con lievi nuance tendenti all'arancio. Al naso presenta odore di ciliegia sotto spirito, speziato alla vaniglia, cannella, salvia, menta e tabacco. Al gusto è morbido, avvolgente e di buona tannicità.

Abbinamenti:
Si abbina ottimamente a salumi, formaggi semistagionati, carni d'agnello alla brace e cacciagione

Temperatura di servizio:
Servire a 15-17°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



Grace



Fiano

Spumante Brut

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Varietà delle uve:
100% Fiano

Tipo di suolo: Calcereo medio impasto ricco di scheletro

Sistema di allevamento: Guyot

Raccolta: Manuale

Vendemmia: Prima decade di agosto

Vinificazione: Prima fermentazione: pressatura soffice, decantazione statica del mosto per 12 ore, fermentazione a 16°C

Presatura di spuma: In acciaio serbatoio a pressione, con il metodo Charmat lungo, che può raggiungere 4-6 mesi. Brut

Fermentazione manolattica: No

Affinamento: 5-6 mesi sur lie

Colore: Giallo paglierino

Abbinamenti: Ottimo con crostacei, crudi o bolliti, ostriche, frutti di mare e sushi

Temperatura di servizio: Servire a 8-10°C.



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

