



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)



VINO OTTENUTO DA  
AGRICOLA BIOLOGICA

# IPSR



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



# IPSR



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



# *i Pirappi*



## *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, arrosti, alla brace e cacciagione

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

**Grado alcolico:**  
13,50% Vol.



**CANTINE  
PIRRO**



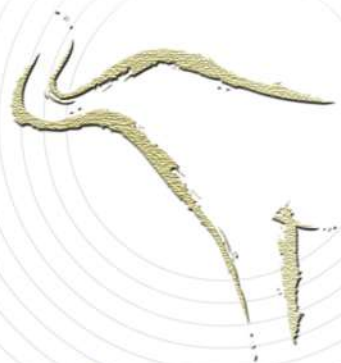
**AZIENDA AGRICOLA BIOLOGICA PIRRO STEFANO MARIA**  
Serra dei Bisi - Piazza Pirro, 2 - 71029 Troia (Fg) - ITALY  
Tel. +39 347 1295595

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





# Grace



## Fiano

### Spumante Brut

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

**Varietà delle uve:**  
100% Fiano

**Tipo di suolo:** Calcareo 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](http://www.cantinepirro.it) - [info@cantinepirro.it](mailto:info@cantinepirro.it) - [stefanomariapirro@gmail.com](mailto:stefanomariapirro@gmail.com)

