

## MISSION

Il Marchio "Cantine Pirro" racconta di una storia fatta di passione, caparbietà, voglia di crescere e ottenere risultati, in una terra al tempo stesso aspra e dolce.

Nel 2008 Stefano Maria Pirro, amante e cultore del buon vino e della propria terra, sostenuto dalla sua famiglia, Enza e Grazia, inizia a vinificare con le uve "Nero di Troia" delle proprie tenute, vitigno autoctono del nord della Puglia che prende il nome di "Nero di Troia" anche per la sua alta carica polifenolica che conferisce un colore rosso rubino intenso da sembrare "nero". Il progetto si è arricchito del fiore all'occhiello "Bianco di Troia" ottenuto con uve "Nero di troia" vinificate in bianco.

L'attività avviata da Stefano Maria Pirro, giovane brillante, grazie alle sue spiccate doti imprenditoriali è oggi alla guida di un prestigioso progetto finalizzato alla realizzazione di un prodotto "biologico" di eccellenza, connubio perfetto tra sapori e cultura di una terra antica.

## CANTINA

Costruita nel 2008 secondo importanti criteri di architettura ecocompatibile tesi a garantire un basso impatto ambientale e consumo energetico. Energie alternative, utilizzo di pietra e legno e fitodepurazione delle acque sono solo alcuni degli accorgimenti utilizzati.

I Vini rispondono ad elevati criteri di qualità poiché in cantina vengono mantenute la ricchezza e l'integrità del frutto ottenuto in vigna applicando i metodi della viticoltura biologica. Tutte le fasi produttive hanno l'obiettivo di permettere agli umori di ogni vigna di esprimersi. Uno straordinario sodalizio tra natura e tecnologia.

Le vigne si trovano nelle zone più vocate di Troia per esposizione e composizione del terreno.

Ulteriore potenzialità del substrato verso la produzione di vini di pregio è conferita dalla coltivazione bio. L'espressione del terroir si realizza così in modo incontaminato ed irripetibile attraverso un rispetto degli organismi insediati spontaneamente e l'elaborazione dei minerali forniti naturalmente dal flusso dinamico della vita. Si tratta di una garanzia di qualità e di salute che si protrae nel tempo e che si distingue da un metodo di coltivazione convenzionale, supportato dall'introduzione artificiosa di sostanze estranee alla natura, viziato da supporti temporanei e spesso non sostenibili.

Il metodo BIO, con l'adozione della sostanza organica a sostegno della fertilità e di elementi naturali come zolfo e rame per il contenimento dei parassiti, è l'approccio che Stefano Maria ha fatto proprio per mantenere la pianta in equilibrio in modo armonico e consentire l'espressione di un prodotto ben caratterizzato.

Questa sensibilità coinvolge tutta la filiera di produzione gestita da operatori attenti alla conservazione delle energie, al contenimento delle emissioni dei gas-serra, alla salute del consumatore ed alla tutela del territorio.



CANTINE  
PIRRO

AZIENDA AGRICOLA BIOLOGICA  
PIRRO STEFANO MARIA

Serra dei Bisi - Piazza Pirro, 2 - 71029 Troia (Fg) - ITALY

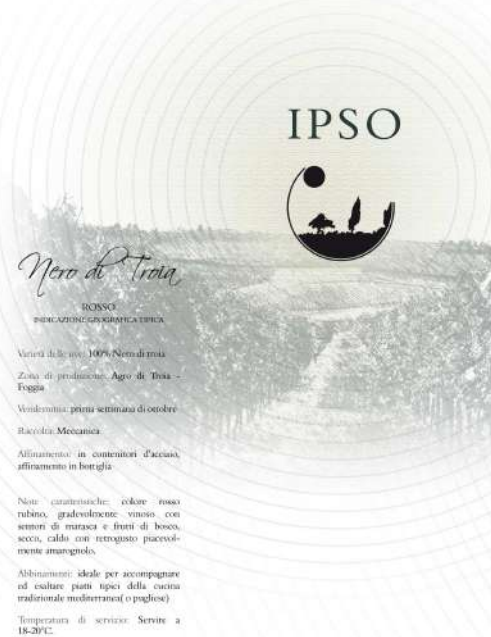
Tel. +39 347 1295595 - [www.cantinepirro.com](http://www.cantinepirro.com) - [info@cantinepirro.com](mailto:info@cantinepirro.com)



CANTINE  
PIRRO

VINI OTTENUTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

VINI OTTENUTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA



**IPSO**

*Nero di Troia*

ROSSO  
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Varietà delle uve: 100% Nero di Troia  
Zona di produzione: Agro di Troia - Foggia  
Vendemmia: prima settimana di ottobre  
Raccolta: Meccanica  
Affinamento: in contenitori d'acciaio, affinamento in bottiglia  
Note caratteristiche: colore rosso rubino, gradevolmente vinoso con sentori di mirra e frutti di bosco, secco, caldo con retrogusto piacevolmente amarognolo.  
Abbinamenti: ideale per accompagnare ed esaltare piatti tipici della cucina tradizionale mediterranea (o pugliese).  
Temperatura di servizio: Servire a 18-20°C.



*i Pitappi*

NERO DI TROIA  
ROSSATO  
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 rosso 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 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.

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: 6 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, arrosti, carne alla brace e caccagione.  
Temperatura di servizio: Servire a 18-20°C.



*Epiro*

*Bianco di Troia*      *Nero di Troia*

ROSSO  
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Varietà delle uve: 100% Nero di Troia  
Zona di produzione: Agro di Troia - Foggia  
Vendemmia: ultimi settimane di settembre  
Raccolta: Manuale  
Affinamento: 6 mesi in Tonneaux di rovere francese, affinamento in bottiglia  
Note caratteristiche: Vinificando "in bianco" l'uva di Troia, si ottiene un vino bianco dalle sfumature leggermente ambrate, al gusto presenta note di frutta matura e vaniglia, al palato è decisamente straripante ma elegante con un finale persistente e voluminoso.  
Abbinamenti: Eccellente per esaltare primi piatti saporiti a base di saghi di mare; ottimo anche con formaggi stagionati.  
Temperatura di servizio: Servire a 10-12°C.

Varietà delle uve: 100% Nero di Troia  
Zona di produzione: Agro di Troia - Foggia  
Vendemmia: ultimi settimane di ottobre  
Raccolta: Manuale  
Affinamento: 12 mesi in Tonneaux di rovere francese, affinamento in bottiglia  
Note caratteristiche: Brillante, di colore rosso rubino. Al naso presenta odore di ciliegia sotto spirito, spezzato 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 caccagione.  
Temperatura di servizio: Servire a 18-20°C.

