



# SAN MARZANO

## Il Pumo

BIANCO FRIZZANTE SALENTO IGP



**Tipologia:** Bianco Frizzante

**Vitigni:** A bacca bianca tipici del Salento

**Denominazione:** IGP Salento

**Coltivazione:** Spalliera

**Densità d'impianto:** 4.000 viti per ettaro

**Zona produzione:** San Marzano, Salento. L'area è a circa 120 m sul livello del mare, con ottime escursioni termiche ed estati molto ventilate

**Terreno:** A medio impasto tendenzialmente argilloso, poco profondo e con buona presenza di scheletro

**Vendemmia:** Agosto/settembre

**Vinificazione:** Pressatura soffice delle uve seguita da fermentazione alcolica a bassa temperatura. Rifermentazione in autoclave

**Affinamento:** In autoclave per circa un mese

**Caratteristiche organolettiche:** Colore giallo paglierino brillante, spuma fine; il bouquet sprigiona vivaci note floreali e di frutta gialla fragrante. Al palato è sapido, fresco e di piacevole delicatezza

**Abbinamenti:** Ottimo come aperitivo, oltre che in accompagnamento ad antipasti leggeri, piatti della cucina di mare e vegetariana non strutturati

**Servire a:** 6-8°C

WINE SHARING BEAUTY

