



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

