



SAN MARZANO

Il Pumo

MALVASIA SAUVIGNON SALENTO IGP



Tipologia: Bianco

Vitigni: Malvasia Bianca, Sauvignon Blanc

Denominazione: Salento IGP

Coltivazione: Spalliera

Densità d'impianto: 4.000 viti per ettaro

Zona produzione: San Marzano (TA), a circa 100 m sul livello del mare. Il clima è caratterizzato da una buona escursione termica tra il giorno e la notte

Terreno: Poco profondo e a tessitura medio-fine

Vendemmia: Seconda e terza settimana di agosto

Vinificazione: Diraspatura e pressatura soffice delle uve con una successiva decantazione statica a freddo per consentire una naturale pulizia. La fermentazione alcolica avviene in serbatoi in acciaio inox a 16°C

Affinamento: In acciaio

Caratteristiche organolettiche: Colore giallo paglierino dai riflessi verdolini; profumo floreale riconducibile alla ginestra e fruttato riconducibile agli agrumi e alla frutta esotica. Vino dalla buona spalla acida, fresco e minerale

Abbinamenti: Antipasti e zuppe di pesce, formaggi giovani a pasta tenera, primi piatti con sughi leggeri

Servire a: 10-12°C



WINE SHARING BEAUTY