



# SAN MARZANO



## Il Pumo

ROSATO SALENTO IGP

**Tipologia:** Rosé

**Vitigno:** Negroamaro

**Denominazione:** Salento IGP

**Coltivazione:** Spalliera

**Densità d'impianto:** 5.000 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:** A medio impasto argilloso, poco profondo e con buona presenza di scheletro

**Vendemmia:** Seconda decade di settembre

**Vinificazione:** Su una parte della massa viene effettuata una pressatura soffice a freddo delle uve, sulla rimanente parte viene effettuato un salasso del mosto dopo 12 ore dall'avvio della macerazione. I mosti così ottenuti vengono uniti e fatti fermentare in acciaio a 14°C con lieviti selezionati

**Affinamento:** In acciaio

**Caratteristiche organolettiche:** Colore rosa cerasuolo cristallino; profumo intenso con note di ciliegia, rosa e melagrana. Al palato è un vino di buon corpo, fresco ed equilibrato

**Abbinamenti:** Antipasti all'italiana, zuppe di pesce, pesce al cartoccio o al forno, formaggi giovani o leggermente stagionati

**Servire a:** 10-12°C



WINE SHARING BEAUTY