



SAN MARZANO



Il Pumo

ROSSO SALENTO IGP

Tipologia: Rosso

Vitigni: A bacca rossa tipici del Salento

Denominazione: Salento IGP

Coltivazione: Spalliera

Densità d'impianto: 4.500 viti per ettaro

Zona produzione: San Marzano (TA), a circa 100 m sul livello del mare. L'area è caratterizzata da somme termiche elevate e piovosità medio-bassa

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

Vendemmia: Seconda metà di settembre

Vinificazione: Macerazione termo-controllata e fermentazione alcolica con lieviti selezionati per circa 10 giorni

Affinamento: In acciaio

Caratteristiche organolettiche: Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei; profumo complesso ed ampio con note di frutta rossa. Vino di buona struttura, equilibrato e fresco

Abbinamenti: Affettati, primi piatti robusti, risotti e piatti di carne leggeri

Servire a: 16-18°C



WINE SHARING BEAUTY