



SAN MARZANO

Il Pumo

BIANCO FRIZZANTE SALENTO IGP



Wein: Spritziger Weißwein

Rebsorten: Typische, weiße Weintrauben aus dem Salento

Bezeichnung: IGP Salento

Anbau: Spalier

Stockdichte: 4.000 Wurzelstöcke pro Hektar

Anbaugebiet: San Marzano, Salento. Das Gebiet liegt ungefähr 120 m über dem Meeresspiegel und zeichnet sich durch ausgezeichnete Temperaturbereiche und eine windige Sommersaison aus.

Boden: Mittelfeiner, tendenziell lehmiger, nicht sehr tiefer Grobboden.

Lese: August/September

Vinifizierung: Sanftes Pressen der Trauben, gefolgt von einer Weißweingärung bei niedriger Temperatur. Nachgärung im Autoklav

Veredlung: Im Autoklav für ungefähr einen Monat

Organoleptische Eigenschaften: Kräftig hellgelbe Nuance, feiner Schaum; an der Nase lebhaft blumige Noten und der Duft der gelben Früchte. Am Gaumen würzig, frisch und ausgewogen.

Speisebegleiter: Er eignet sich hervorragend als Aperitif, pass aber auch gut zu leichten Vorspeisen, einfachen Fisch- und vegetarischen Gerichten.

Serviertemperatur: 6-8 °C

WINE SHARING BEAUTY

