



SAN MARZANO



Il Pumo

NEGROAMARO SALENTO IGP

Tipologia: Rosso

Vitigno: Negroamaro

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 decade di settembre

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

Affinamento: In acciaio

Caratteristiche organolettiche: Colore rosso porpora con riflessi nero-violacei; profumo intenso e persistente, con sentori di ribes nero e frutti di bosco, speziato, con note di timo. Vino di corpo, vellutato ed armonico, con finale lungo e sapido

Abbinamenti: Primi piatti robusti, carni in genere e formaggi stagionati

Servire a: 16-18°C



WINE SHARING BEAUTY