



SAN MARZANO



Il Pumo

PRIMITIVO SALENTO IGP

Tipologia: Rosso

Vitigno: Primitivo

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. 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: Prima settimana di settembre

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

Affinamento: In acciaio

Caratteristiche organolettiche: Colore rosso rubino molto intenso con riflessi violacei; profumo complesso, con note di prugna e ciliegia, accenni di rosmarino e leggera speziatura. Vino di corpo, morbido e armonico, di facile beva e gradevole

Abbinamenti: Primi piatti robusti, carni rosse e cacciagione, formaggi a pasta dura

Servire a: 16-18°C



WINE SHARING BEAUTY