



SAN MARZANO



Il Pumo

SALICE SALENTINO DOP

Tipologia: Rosso

Vitigni: 85% Negroamaro, 15% Malvasia Nera di Brindisi

Denominazione: Salice Salentino DOP

Coltivazione: Spalliera

Zona produzione: Salento, a circa 100 m sul livello del mare

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 brillante con sfumature granate; profumo intenso con sentori di ciliegia e prugna, speziato e con note di erbe mediterranee. Al palato è un vino di corpo, robusto e con gradevole freschezza nel finale; di pronta beva

Abbinamenti: Salumi e affettati, primi piatti robusti, carni rosse e formaggi

Servire a: 16-18°C



WINE SHARING BEAUTY