



SAN MARZANO



Il Pumo

ROSATO SALENTO IGP

Tipologia: Rosé

Vitigno: Negroamaro

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. Il clima è caratterizzato da una buona escursione termica tra il giorno e la notte

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

Vendemmia: Seconda decade di settembre

Vinificazione: Su una parte della massa viene effettuata una pressatura soffice a freddo delle uve, sulla rimanente parte viene effettuato un salasso del mosto dopo 12 ore dall'avvio della macerazione. I mosti così ottenuti vengono uniti e fatti fermentare in acciaio a 14°C con lieviti selezionati

Affinamento: In acciaio

Caratteristiche organolettiche: Colore rosa cerasuolo cristallino; profumo intenso con note di ciliegia, rosa e melagrana. Al palato è un vino di buon corpo, fresco ed equilibrato

Abbinamenti: Antipasti all'italiana, zuppe di pesce, pesce al cartoccio o al forno, formaggi giovani o leggermente stagionati

Servire a: 10-12°C

WINE SHARING BEAUTY

