



# 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