



# SAN MARZANO

## Il Pumo

ROSATO FRIZZANTE SALENTO IGP

**Tipologia:** Rosato Frizzante

**Vitigni:** A bacca rossa tipici del Salento

**Denominazione:** IGP Salento

**Coltivazione:** Spalliera/Guyot

**Densità d'impianto:** 4.500 viti per ettaro

**Zona produzione:** San Marzano (TA), Salento, Puglia. L'area è a circa 100 m sul livello del mare, con temperature medie annue elevate e scarse precipitazioni

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

**Vendemmia:** Ultima settimana di agosto per preservare l'acidità

**Vinificazione:** Pressatura soffice delle uve seguita da fermentazione in bianco a bassa temperatura. Rifermentazione in autoclave

**Affinamento:** In autoclave per circa un mese

**Caratteristiche organolettiche:** Rosa tenue e brillante; perlage fine e vellutato. Bouquet delicato di fragole, ciliegie croccanti e lamponi con note agrumate. Al palato è fresco e minerale, con vivace acidità e ottimo equilibrio

**Abbinamenti:** Antipasti leggeri, piatti della cucina di mare e vegetariana

**Servire a:** 6-8°C



WINE SHARING BEAUTY