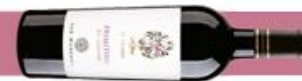




IL PUMO



PRIMITIVO SALENTO I.G.P.

TIPOLOGIA VINO: Indicazione Geografica Protetta. **COLORE:** Rosso. **VITIGNO:** Primitivo. **DENSITÀ D'IMPIANTO:** 5000 viti per ettaro. **ZONA DI PRODUZIONE:** San Marzano, Salento, Puglia. A circa 100 m sul livello del mare. L'area è caratterizzata da somme termiche elevate e piovosità medio-bassa. Il terreno è a medio impasto argilloso, poco profondo e con buona presenza di scheletro. **EPOCA DI VENDEMMIA:** Prime settimane di Settembre. **VINIFICAZIONE:** Macerazione termo-controllata di circa 10 giorni seguita da fermentazione alcolica con lieviti selezionati. **AFFINAMENTO:** In acciaio. **CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO:** Un vino che riesce a mantenere intatte le caratteristiche organolettiche per 5 anni. **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:** Colore rosso rubino molto intenso con riflessi violacei; profumo complesso, con note di prugna e ciliegia, speziato, con sentori di rosmarino e vaniglia. Vino di corpo, morbido e armonico, di facile beva e gradevole. **ABBINAMENTI:** Primi piatti robusti, carni rosse e cacciagione, formaggi a pasta dura. **FRUIBILITÀ:** Da servire a 16-18°C.

WINE CATEGORY: Protected Geographical Indication. **COLOUR:** Red. **VINE VARIETY:** Primitivo. **VINES PER HA:** 5000. **PRODUCTION AREA:** San Marzano, Salento, Puglia. The area is about 100 meters above sea level, with high average temperatures and medium-low rainfall. The soft soil layer is clayey and quite thin, with a good presence of rocks. **HARVEST PERIOD:** First weeks of September. **VINIFICATION:** Thermo-controlled maceration for about 10 days, followed by the alcoholic fermentation with selected yeasts. **AGEING:** In stainless steel tanks. **AGEING POTENTIAL:** A wine that preserves its organoleptic characteristics for 5 years. **TASTING NOTES:** Deep ruby red with violet reflections; intense aroma, with notes of plum and cherry, spicy, with rosemary and vanilla scents. A full-bodied wine, soft and balanced, easy to drink. **BEST SERVED WITH:** Savoury first courses, red meat and game, mature cheese. **SERVING TEMPERATURE:** About 16-18°C.



SAN MARZANO

Safra 2013. Almoço em 31/12/2015.