



## IL PUMO

### NEGROAMARO SALENTO I.G.P.

**TIPOLOGIA VINO:** Indicazione Geografica Protetta. **COLORE:** Rosso. **VITIGNO:** Negroamaro. **DENSITÀ D'IMPIANTO:** 4500 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:** Seconda e terza settimana 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 porpora con riflessi nero-violacei; profumo intenso e persistente, con sentori di ribes nero e frutti di bosco, speziato, con note di timo. Vino di corpo, vellutato ed armonico, con finale lungo e sapido. **ABBINAMENTI:** Ottimo con primi piatti robusti, carni in genere e formaggi stagionati. **FRUIBILITÀ:** Da servire a 16-18°C.

**WINE CATEGORY:** Protected Geographical Indication. **COLOUR:** Red. **VINE VARIETY:** Negroamaro. **VINES PER HA:** 4500. **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:** Second and third week of September. **VINIFICATION:** Thermo-controlled maceration for about 10 days, followed by 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 purple red with violet-black reflections; intense and persistent aroma, with black-currant and wild fruit scent, spicy, with thyme notes. A full-bodied wine, soft and balanced, long and pleasantly flavoured in the end. **BEST SERVED WITH:** Excellent with savory first courses, all types of meat dishes and mature cheese. **SERVING TEMPERATURE:** About 16-18°C.



*Safra 2014. Jantar em 28/04/2017. Cordón Blanc Restaurant. La Ribotta.*