



# SAN MARZANO

## Il Pumo

SALICE SALENTINO DOP



**Tipologia:** Rosso

**Vitigni:** 85% Negroamaro, 15% Malvasia Nera di Brindisi

**Denominazione:** Salice Salentino DOP

**Coltivazione:** Spalliera

**Zona produzione:** Salento, a circa 100 m sul livello del mare

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

**Vendemmia:** Seconda metà di settembre

**Vinificazione:** Macerazione termo-controllata e fermentazione alcolica con lieviti selezionati per circa 10 giorni

**Affinamento:** In acciaio

**Caratteristiche organolettiche:** Colore rosso rubino brillante con sfumature granate; profumo intenso con sentori di ciliegia e prugna, speziato e con note di erbe mediterranee. Al palato è un vino di corpo, robusto e con gradevole freschezza nel finale; di pronta beva

**Abbinamenti:** Salumi e affettati, primi piatti robusti, carni rosse e formaggi

**Servire a:** 16-18°C

WINE SHARING BEAUTY

