



ACQUISTATO IL .....

"Il Pumo" Rosso IGP Salento 2023

2023

## Complesso e ampio



Svinando®

Nasce nel cuore del Salento, Il Pumo Rosso, vino IGP, ben rappresenta la convivialità pugliese e la gioia di condividere momenti speciali con amici e parenti. Prodotto da Cantine San Marzano, storiche cantine pugliesi situate a San Marzano di San Giuseppe, questo rosso salentino nasce da vigne bacciate dal sole, in un clima caldo e temperato, con brezze marine che donano alle uve sapidità e mineralità. Il Pumo Rosso, nello specifico, nasce da un blend di vitigni a bacca rossa tipici del Salento. I grappoli, raccolti al giusto grado di maturazione, donano al vino finito profumi intensi e aromi fruttati. La vinificazione avviene in acciaio, per preservarne freschezza e vivacità. Nel bicchiere, Il Pumo Rosso si presenta di un bel colore rubino intenso con riflessi violacei. Al naso, il profumo è complesso e ampio, con note di frutta rossa, come ciliegia, mora e prugna, arricchite da spezie dolci e una leggera nota balsamica. In bocca conquista invece con una buona struttura, sorretto da una freschezza vivace e da un finale persistente. Vino versatile, si abbina bene a salumi e formaggi stagionati. Primi piatti saporiti, come ragù di carne, pasta al forno e risotti. Perfetto per accompagnare il classico barbecue estivo.

Immaginate di immergervi nel cuore del Salento, tra distese di vigne ad alberello bacciate dal sole e accarezzate dalla brezza del Mar Mediterraneo. Qui si trovano le Cantine San Marzano, una bella realtà vitivinicola che ha contribuito a scrivere la rinascita del vino pugliese. Nata nel 1962 da 19 vignaioli con un sogno comune, quello di unire le loro forze per affrontare le sfide di un mercato in evoluzione, San Marzano oggi conta oltre 1200 soci e 1500 ettari di vigneti. Un'anima cooperativa che si fonda su due valori imprescindibili: rispetto e modernità. Rispetto per la tradizione, che si traduce nel profondo legame con la terra e nel saper fare antico dei viticoltori. E modernità, che si traduce in una visione innovativa del vino, capace di interpretare i gusti contemporanei senza dimenticare l'autenticità del territorio. Un approccio che si ritrova nella moderna cantina, dove le uve vengono vinificate con cura e attenzione, esaltando le migliori caratteristiche varietali. L'impegno di San Marzano si estende anche alla sostenibilità. La cooperativa, infatti, ha adottato un sistema di produzione integrato che riduce l'impatto ambientale e tutela la biodiversità.

### La Vigna

**Terreno** A medio impasto argilloso

**Esposizione Allevamento** Spalliera

### Densità imp.

### Il Vino

**Tipologia** Vino rosso fermo

**Provenienza** Puglia

**Uve** A bacca rossa tipici del Salento

**Gradazione** 13% vol

**Temp. Servizio** 16 gradi

**Quando Berlo** entro 2 anni

**Abbinamento** Aperitivo, Menù di carne

### Vinificazione

**Sensazioni** Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Profumo complesso ed ampio con note di frutta rossa. Vino di buona struttura, equilibrato e fresco

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Iso

customer.service@svinando.com - 011-19467821