



ACQUISTATO IL

"Il Pumo" Malvasia Sauvignon IGP Salento 2024

2024

Tra tradizione e innovazione pugliese



Svinando

Oggi ci troviamo nel cuore del Salento, dove il sole bacia la terra per diversi mesi l'anno e il mare accarezza la costa. E' proprio qui che nasce Il Pumo, bianco IGP prodotto da Cantine San Marzano, storiche cantine pugliesi. Questo vino rappresenta un connubio perfetto tra tradizione e modernità. E' un chiaro omaggio al territorio, e alle sue uve autoctone, unito a un tocco di internazionalità. Malvasia Bianca e Sauvignon Blanc, infatti, si incontrano in questo vino dando vita a un prodotto armonioso e unico nel suo genere. La Malvasia dona al vino profumi floreali di ginestra e note fruttate di agrumi e frutta esotica. Da parte sua il Sauvignon Blanc gli regala freschezza e mineralità. Le uve vengono raccolte al giusto grado di maturazione e vinificate con cura in acciaio, preservando così freschezza e profumi fruttati. Nel calice si presenta di un bel colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso, note floreali di ginestra, con altre più fruttate di agrumi e frutta esotica. In bocca conquista con la sua freschezza e mineralità, ben sostenuto da una buona spalla acida. Il Pumo è un vino versatile che si abbina bene a antipasti e zuppe di pesce. Da provare anche con formaggi giovani a pasta tenera. Ottimo come aperitivo, è ideale durante le calde sere d'estate.

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	Poco profondo e a tessitura mediofine
Esposizione Allevamento	Spalliera
Densità imp. Il Vino	
Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Puglia
Uve	Malvasia Bianca, Sauvignon Blanc
Gradazione	12,5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 1 anno
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	
Sensazioni	Colore giallo paglierino dai riflessi verdolini. Profumo floreale riconducibile alla ginestra e fruttato riconducibile agli agrumi e alla frutta esotica. Vino dalla buona spalla acida, fresco e minerale

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. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821