



ACQUISTATO IL

"Il Pumo" Rosato Frizzante IGP Salento

Fresco, frizzante e versatile



Partiamo dal nome. Il Pumo è un oggetto decorativo pugliese che da secoli adorna balconi e corrimano di antiche scalinate. Simbolo di abbondanza e generosità della natura, è generalmente fatto di argilla. La stessa che nutre le vigne salentine. Cantina San Marzano ha creato una interessante linea di vini dedicati proprio a questo curioso oggetto. Il Pumo Rosato e frizzante è - in particolare - un inno alla freschezza e alla convivialità. Un invito a celebrare la vita con un brindisi. Nasce da vitigni a bacca rossa tipici del Salento, selezionati con cura per esaltare le caratteristiche uniche di questo territorio. I grappoli, raccolti al giusto grado di maturazione, regalano al vino finiti profumi intensi e aromi fruttati di grande piacevolezza. La vinificazione avviene in autoclave, dove il vino affina per circa un mese, preservando freschezza e vivacità. Nel calice si presenta di un bel colore rosa tenue e brillante, impreziosito da un perlage fine e vellutato. Al naso, rivela un bouquet delicato di fragole, ciliegie croccanti e lamponi, con note agrumate che regalano freschezza e vivacità. In bocca, invece, il vino conquista con la sua freschezza e mineralità, ben sorretto da una vivace acidità e da un ottimo equilibrio. Compagno ideale di un buon aperitivo, questo rosato frizzante accompagna bene antipasti leggeri e piatti della cucina di mare e vegetariana. Ottimo come aperitivo, è un vino ideale da sorseggiare in compagnia durante le calde sere d'estate o per accompagnare un picnic all'aria aperta.

Immaginate di immergervi nel cuore del Salento, tra distese di vigne ad alberello baciata 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 tendenzialmente argilloso
Esposizione Allevamento	Spalliera/Guyot
Densità imp.	
Il Vino	
Tipologia	Vino rosato frizzante
Provenienza	Puglia
Uve	Primitivo
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 2 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	
Sensazioni	Rosa tenue e brillante, perlage fine e vellutato. Bouquet delicato di fragole, ciliegie croccanti e lamponi con note agrumate. Al palato è fresco e minerale, con vivace acidità e ottimo equilibrio

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