

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	San Marzano Il Pumo Negroamaro Salento 2021
<b>Vinícola</b>	San Marzano
<b>Safra</b>	2021
<b>País</b>	Itália
<b>Região</b>	Puglia
<b>SubRegião</b>	Salento
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	Negroamaro
<b>Teor Alcoólico</b>	13,5%
<b>Maturação</b>	em tanques de aço inox
<b>Temperatura de Serviço</b>	16 a 18 °C
<b>Guarda</b>	2028
<b>Decanter</b>	15 a 30 minutos
<b>Premiações</b>	92 pts Luca Maroni   90 Decanter World Wine Awards

## VEDANTE



Aglomerada

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Negroamaro é uma das castas mais antigas da Puglia, e por muitos anos teve sua nomenclatura interpretada de forma errada. Acreditava-se que o nome era a junção das palavras "Negro", devido à cor muito escura que costuma exibir, e "Amargo", que não foi pressuposto pelo amargor em si, mas sim pela grande capacidade em preservar acidez e taninos, mesmo em um clima quente.

Somente nos últimos anos, com estudos de ampelografia, descobriu-se que o nome da variedade consiste na repetição da palavra "Negro" em duas diferentes línguas, Latin e Grego Antigo, pois chegou até o "salto da bota" advinda da Grécia.

O epicentro de sua produção está na Península de Salento, área que concentra a maioria absoluta de suas videiras, no mundo. Disposta entre o Mar Adriático e o Mar Jônico, as brisas marítimas são uma importante influência moderadora das temperaturas.

O clima que prevalece é o mediterrânico, com abundância de dias ensolarados durante todo o ano. Uma das razões para esta condição está no Scirocco, um vento quente e seco que sopra do deserto do Saara em direção ao norte, influenciando todo o sul do Itália.

Além disso, solos férteis e prósperos são nada comuns na Puglia. Eles possuem uma típica cor avermelhada, devido à grande concentração de óxido de ferro, mas são naturalmente pobres, tornando

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

### DESCRIÇÃO

rubi escuro

### INTENSIDADE

baixa alta

### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

### DESCRIÇÃO

frutas negras maduras, como ameixa, cassis, amora e cerejas, além de notas de tâmaras, toques de cacau e também noz-moscada

### INTENSIDADE

baixa alta

### DOÇURA

seco doce

### ACIDEZ

baixa alta

### TANINO

baixa alta



### Análise gustativa

### CORPO

leve encorpado

### PERSISTÊNCIA

curta longa

### DESCRIÇÃO

tem taninos macios, a acidez é pontual e confirma, com muita intensidade, todas as frutas negras de seus aromas, que remanescem em um final de comprimento bem longo

### CARNES

peixe crustáceo ave suíno  
 cordeiro gado caça curada

### QUEIJOS

frescos moles médios duros

### DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

### AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

### TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

### DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

### DESCRIÇÃO

bife na chapa, filezinho de peito de frango ao molho de frutas desidratadas, espaguete caprese, embutidos e queijos médios e duros em geral



## CULINÁRIA

o rendimento das videiras extremamente baixos.

Com uvas cultivadas na comuna de San Marzano di San Giuseppe, na Salento IGP, este varietal foi elaborado pela Cantine San Marzano, uma das mais importantes e modernas vinícolas da Puglia.

As uvas foram fermentadas em tanques de aço inox termorregulados, durante 10 dias, onde o vinho também permaneceu para um breve estágio, até o seu engarrafamento.