

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	San Marzano Il Pumo Primitivo Salento 2020
Vinícola	San Marzano
Safra	2020
País	Itália
Região	Puglia
SubRegião	Salento
Tipo	tinto
Castas	100% Primitivo
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	em tanques de aço inoxidável
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	até 2027
Decanter	15 a 30 minutos
Premiações	93 pts Luca Maroni

VEDANTE



Agglomerada

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Em 1962, na pequena cidade de San Marzano, 19 viticultores se uniram e fundaram a Cantine San Marzano, antes mesmo de a Puglia adquirir a fama que tem. Hoje, com mais de 1200 associados e 120 hectares de videiras, mostra-se como uma das maiores vinícolas da região, tendo a casta Primitivo, a mais regional de todas, como a favorita para estampar seus vinhos varietais.

Essa variedade é utilizada na elaboração do Il Pumo, exemplar cujas uvas são provenientes de videiras cultivadas sobre o solo argiloso e repleto de pedras da península de Salento, a cerca de 100 metros acima do nível do mar. Sem passagem por madeira, o vinho maturou em tanques de aço inoxidável, destacando todos os aspectos mais puros desta região que tem o pumo como artesanato típico, um símbolo de boa sorte.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas negras maduras (cereja, ameixa, groselha), especiarias adocicadas e picantes (cravo, pimenta-do-reino), tabaco, ervas de quintal

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

encorpado, até levemente untuoso, tem taninos firmes e acidez suculenta; os sabores frutados se destacam e o fim de boca é gostoso e gastronômico

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

oleginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

embutidos e queijos maturados, ossobuco com risoto de açafrão, lasanha à bolognesa, carnes de caça assadas, carnes de gado grelhadas, pizza napoletana, cassoulet clássico, curry indiano



CULINÁRIA