

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

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

## VEDANTE



## TAÇA



## 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 **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

oleoginosas 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