"Il Pumo" Rosato del Salento IGP

Il Pumo Rosè viene vinificato utilizzando la tecnica del salasso su una parte del Mosto dopo circa 12 / 24 ore dall'inizio della macerazione. Sulla restante parte si esegue una semplice pressatura SOFFICE. A questo punto si uniscono i mosti che vengono fatti fermentare in acciaio a 11°C con lieviti selezionati. Da questa procedura otteniamo un vino dal colore Rosa brillante con riflessi rubino. Il Bouquet è intenso e persistente con sentori di ciliegia, rosa e melagrana. Vino di buon corpo, fresco ed equilibrato.

Indicazioni:
I rosati in genere possono essere una piacevole scoperta estiva, per rigenerare il gusto, appiattito sui vini bianchi. In Particolare i vini Rosè come il Pumo che hanno caratteristiche che si avvicinano a quelle di un Rosso Giovane, possono SEMPRE essere consigliati, quando i commensali decidono per portate Miste, Carne e Pesce e non Vogliono Impegnarsi ad abbinare più Vini, Bianchi e Rossi in genere.

Abbinamenti:
Zuppa di pesce, pesce al cartoccio o al forno, antipasti all'italiana, carni bianche, formaggi leggermente stagionati.

DETTAGLI PRODOTTO:

Tipologia:	Vini Rosè
Colore:	Rosato
Uvaggio:	Negroamaro
Nazione:	Italia
Regione:	Puglia
Denominazione:	IGP Salento Rosasto
Formato:	75 cl.
Consumo:	Potenzialità di invecchiamento 2 anni
Temperatura di servizio:	14° C