

IL PUMO, NEGROAMARO

Code SAQ : 13692296 (projet pépinière)
Prix SAQ : 12.95 \$
Producteur : Cantine San Marzano
Alcool : 13.5%

DESCRIPTIF

Catégorie : Vin rouge courant (Projet Pépinière)
Pays : Italie **Région :** Les Pouilles **Appellation :** IGP Salento
Sol : Couche argileuse et assez mince avec une bonne présence de roches.
Cépages : Negroamaro 100% **Densité à l'hectare :** 4500 pi/ha
Sucres résiduels : Demi-sec : 4,1 à 12 g/L

ASPECTS TECHNIQUES

Vinification thermo-contrôlée avec macération pendant environ 10 jours. S'ensuit d'une fermentation alcoolique en cuves d'acier inoxydable. Le vin reste en cuve inox pendant quelques mois avant sa mise en bouteille.

DÉGUSTATION

Robe rouge pourpre avec des reflets violacés. Le nez est caractérisé par une richesse aromatique évoquant les fruits sauvages (cassis, figue et mûre) avec une touche de thym. Un vin moyennement-corsé, tendre et équilibré, long et agréablement parfumé en finale avec cette jolie trame balsamique.

ACCORDS VINS ET METS

Boeuf barbecue à la marinade sèche. – Mignon de porc sauce aux pruneaux et olives. – Grillades variées, saucisses épicées, côtelettes d'agneau aux herbes de Provence. - Burger maison aux légumes grillés.

POUR UN MEILLEUR SERVICE

Servir entre 15 et 16 °C. Prêt à boire, mais pourra se conserver jusqu'en 2020

RÉCOMPENSES

Berliner Wein Trophy 2018 – Médaille d'Or

