

Il Pumo Sauv. Malv. Bianco



KRAJ	Włochy
MINIMALNA TEMPERATURA	12.00 st.C
REGION	Apulia
APELACJA	Salento IGP
SZCZEP	Sauvignon , Malvasia
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	13,0 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Białe
POJEMNOŚĆ	750 ml

Aromat:

Słomkowo-żółty kolor ze złotymi refleksami. Intensywny, trwały aromat z nutami dojrzałych brzoskwiń, marakui z nutą mandarynki.

Smak:

Wino orzeźwiające w smaku, dobrze zbalansowane. Smak lekki i świeży, owocowy , lekko mineralny, dobra kwasowość.

Potrawy:

Zupa rybna, sery miękkie, aperitif

Cantine San
Marzano



Cantine San Marzano to spółdzielnia stworzona w Apulii w 1962 r. przez 19 plantatorów winorośli. W ciągu dziesięcioleci spółka rozrosła się do 1200 członków a powierzchnia winnic do 1000h. Celem nadrzędnym firmy przy produkcji wina jest wykorzystanie możliwości regionu Puglia, zwłaszcza jakości winogron oraz inwestowanie w nowoczesną technologię. Przy zastosowaniu modernistycznych technik produkcji w winnicy powstają eleganckie wina z regionalnych odmian np. z Primitivo czy Negroamaro.

W 2003 roku, w

wyniku połączenia winnic Cantine San Marzano i Farnese Vini powstało przedsięwzięcie o nazwie Feudi di San Marzano, które przetrwało 10 lat i przyniosło wiele wspólnych sukcesów.

Od 2013 r. zarówno **Cantine San Marzano** jak i Feudi di San Marzano działają już na własną rękę.

Obecnie

Cantine San Marzano produkuje 9 mln butelek rocznie na rynek włoski i na eksport do ponad 60 krajów na całym świecie. Wina Cantine San Marzano to nie tylko doskonała jakość. Wyróżniają się niezwykle estetyką butelki i etykiety. Winnica zatrudnia w tym celu topowych włoskich grafików i artystów.