Puméllu in Calasettano significa bottone. Attaccare bottone (attacò puméllu) è anche quel parlare a lungo tra due persone, magari meglio se di fronte a un buon bicchiere di vino. U (il) Puméllu in etichetta è il bottone "prezioso" in oro di mia NONNA BEPPINA, così come "prezioso" è questo vino, ottenuto dalle uve della mia vigna più longeva. Vigna dalla produzione avara ma dalla qualità elevata. Questo è Puméllu, il mio vino Carignano dal colore rosso rubino impenetrabile con sentori di mirto, lentischio e corbezzolo. Di buona struttura, ma elegante e morbido. Si abbina bene con arrosti e brasati di carne, ma si accompagna bene anche con l'arrosto di pesce. Temperatura di servizio 18C°. Consiglio di stappare la bottiglia almeno trenta minuti prima della degustazione.

Angelo Rivano

AR

AZIENDA AGRICOLA ANGELO RIVANO
CALASETTA - SARDEGNA - ITALY

Denominazione
PUMÉLLU - Carignano del Sulcis
Denominazione di Origine Controllata
Calasetta - Sardegna - Italia

Uvaggio
Carignano 100%
produzione propria

Zona di produzione
Calasetta 100%

Età vigneti
Oltre 40 anni

Terreno
Sabbioso

Tipologia Allevamento
Ad Alberello

Sistema di Allevamento
Piede franco

Densità
6.000/7.000 ceppi/ha

Resa
40/50 q/ha

Vinificazione
In acciaio a temperatura controllata

Affinamento
3 mesi in bottiglia

Colore
Rosso rubino con sfumature granata

Profumo
Vinoso intenso e persistente con sentori di mirto e lentischio

Sapore
Asciutto, di notevole struttura, elegante e morbido

Abbinamenti
Carni arrosto, brasati di carne e arrosto di pesce

Servizio
18°C. Si consiglia di stappare la bottiglia almeno 30 minuti prima del consumo

Contenuto Alcolico
14% Vol.

Bottiglia
0,75 litri

Cartone
Da 6 bottiglie

AZIENDA AGRICOLA ANGELO RIVANO
CALASETTA - SARDEGNA - ITALY
info@angelorivano.it
www.angelorivano.it