

Albanegra



MenhirSalento



Note di Degustazione

Colore: rosso rubino.

Bouquet: ribes, mirto e alloro.

Gusto: morbido con finale balsamico.

Abbinamenti: carrè di agnello croccante alle erbe.



PUGLIA - INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Regione: Puglia

Tipologia: Vino rosso

Varietà: 40% Primitivo, 30% Malvasia nera, 30% Aleatico

Posizione vigna: Minervino di Lecce

Età dei vigneti: Primitivo - 60 anni;
Malvasia nera - 30 anni; Aleatico - 20 anni

Altitudine: 90 m.s.l.m.

Esposizione: nord - sud

Sistema di allevamento: alberello pugliese

Produzione: 8.000 bottiglie

Prima annata prodotta: 2012

Resa per ettaro: 80 qli/ha

Terreno: Primitivo - medio impasto, argilloso; Malvasia e Aleatico - rosso poco profondo su strati roccia calcarea.

Vendemmia: Primitivo - III settimana di agosto;
Malvasia nera - I settimana di settembre;
Aleatico - II seconda settimana di settembre.

Vinificazione: macerazione pre-fermentativa a 12°C per 24 ore, fermentazione a temperatura controllata a 18-20°C per 10 giorni

Processo di invecchiamento: affinamento su fecce fini per 6 mesi in vasche d'acciaio



Proprietà: Famiglia Marangelli

Fondatore: Gaetano Marangelli

www.menhirsalento.it

Prodotto e imbottigliato da Menhir Salento S.p.A. - IT02095800740

73020 Bagnolo del Salento (LE)

(+39) 0836 81 81 99 - Centralino / (+39) 0836 89 18 47 - Fax commerciale@menhirsaleto.com