



MenhirSalento



## DATI TECNICI

Denominazione: Primitivo I.G.T. Salento

Vitigni: 100% Primitivo da vecchie vigne

Zona di produzione: Salento

Struttura del terreno: medio impasto argilloso

Età delle viti: 80 anni

Sistema di allevamento: alberello pugliese

Resa per ettaro: 65 qli/ha

Produzione annua: 50.000 bottiglie

Prima annata di produzione: 2009

Vendemmia: raccolta manuale. Il settimana di settembre

Vinificazione: fermentazione con macerazione a 24°C per 15 giorni

Affinamento: in barriques di rovere francesi e americane di 225 litri di secondo passaggio per 12 mesi

Gradazione alcolica: 15%

## Note di Degustazione

Colore: rosso rubino intenso con riflessi granato.

Profumo: Merito del sole caldo di questa terra se gli odori sono così densi e concentrati: amarena, in confettura e scioppata, prugna e mora di gelso, vaniglia e chiodi di garofano, carruba e liquirizia, bacche di ginepro e zenzero.

Gusto: la consistenza si rivela anche all'assaggio, dove si presenta pieno e strutturato e gradevolmente morbido. Nel finale ritornano echi di erbe officinali.

## Abbinamenti Suggesti

Ideale con piatti a base di carni arrosto o in umido. Da provare anche con legumi, funghi porcini e formaggi a pasta dura stagionati.

Temperatura di servizio 17 – 18° C.

Proprietà: Famiglia Marangelli  
Fondatore: Gaetano Marangelli

[www.menhirsalento.it](http://www.menhirsalento.it)

Distribuito 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@cantinemenhir.com