

D'Alesio IGT



MenhirSalento



PUGLIA - INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Regione: Puglia

Tipologia: Vino rosso

Varietà: 100% Aleatico passito

Posizione vigna: San Dònaci

Età dei vigneti: 15 anni

Altitudine: 50 m.s.l.m.

Esposizione: nord - sud

Sistema di allevamento: cordone speronato

Produzione: 4.000 bottiglie

Prima annata prodotta: 2013

Resa per ettaro: 60 qli/ha

Terreno: medio impasto argilloso

Vendemmia: Aleatico - IV settimana
di settembre (appassita in pianta)

Vinificazione: macerazione pre-fermentativa
a 15°C per 10 ore, fermentazione a
temperatura controllata a 20°C per 10 giorni.

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

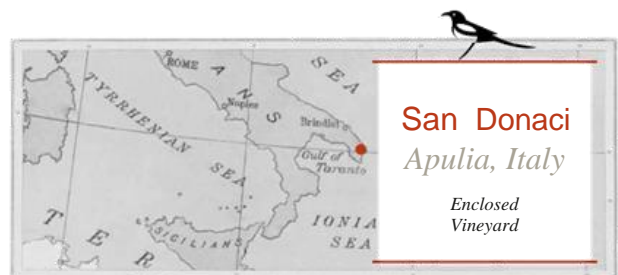
Note di Degustazione

Colore: rosso rubino intenso.

Bouquet: confettura di lamponi, ciliegia e rosa canina.

Gusto: fresco, amabile ed equilibrato.

Abbinamenti: biscotto di Ceglie.



Proprietà: Famiglia Marangelli

Fondatore: Gaetano Marangelli

www.menhirsalento.it

Prodotto da Agricola Anna e 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@menhirsalento.com