



MenhirSalento



## DATI TECNICI

Denominazione: Negroamaro IGT Salento

Vitigni: 100% Negroamaro

Zona di produzione: Salento

Struttura del terreno: mediamente profondo su strati di roccia calcarea

Età delle viti: 30 anni

Sistema di allevamento: alberello pugliese

Resa per ettaro: 60 qli/ha

Produzione annua: 6.000 bottiglie

Prima annata di produzione: 2013

Vendemmia: raccolta manuale. IV settimana di settembre (appassita in pianta)

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

Affinamento: sosta per 12 mesi in barrique di rovere francese da 225 litri di secondo passaggio

Gradazione alcolica: 14,5%

## Note di Degustazione

Colore: dal colore rosso rubino intenso con riflessi granati.

Profumo: al naso emerge una successione di piccoli frutti di bosco, petali di rosa canina essiccati, cacao e cuoio.

Gusto: gusto equilibrato, caldo, morbido, con trama tannica in evidenza e freschezza ben bilanciata. Finale nitido e coerente.

## Abbinamenti suggeriti

Da provare con carni arrosto o in umido, selvaggina 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