



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: 15 anni

Sistema di allevamento: cordone speronato

Resa per ettaro: 80 qli/ha

Produzione annua: 150.000 bottiglie

Prima annata di produzione: 2005

Vendemmia: raccolta manuale. Il settimana di settembre

Vinificazione: fermentazione con macerazione a 22-24°C per 10 giorni

Affinamento: sosta in vasche d'acciaio per 6 mesi

Gradazione alcolica: 14%

Note di Degustazione

Colore: dal colore rosso rubino intenso con riflessi violacei.

Profumo: al naso intriganti sentori di fragolina di bosco, mora, lampone, pepe nero ed eucalipto.

Gusto: l'assaggio è fresco, equilibrato, dinamico ed avvolgente, con trama tannica in evidenza e freschezza ben bilanciata. Lunga e coerente la persistenza con riverberi di spezie e frutti rossi.

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

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