



MenhirSalento



DATI TECNICI

Denominazione: Rosato IGT Salento

Vitigni: 70% Negroamaro, 30% Susumaniello

Zona di produzione: Salento

Struttura del terreno: medio impasto argilloso e profondo

Età delle viti: 15 anni

Sistema di allevamento: Guyot

Resa per ettaro: 75 qli/ha

Produzione annua: 20.000 bottiglie

Prima annata di produzione: 2016

Vendemmia: raccolta manuale. I settimana di settembre

Vinificazione: macerazione pre-fermentativa a 10°C per circa 5 ore, fermentazione a temperatura controllata di 14°C per 20 giorni.

Affinamento: a fine fermentazione il vino sosta su fecce fini per almeno 3 mesi in vasche d'acciaio

Gradazione alcolica: 12%

Note di Degustazione

Colore: Vino armonico dal colore rosa cerasuolo.

Profumo: al naso emergono gustosi sentori di lampone, mirtillo, arancia sanguinella, salvia e alloro, su un sottofondo balsamico.

Gusto: palato di struttura, pieno ed equilibrato, sorretto da una lunga corrente fresco-sapida.

Abbinamenti suggeriti

Predilige i piatti di pesce, i formaggi, le carni bianche e le pietanze della cucina asiatica non troppo speziate.

Temperatura di servizio 10-12° 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