



MenhirSalento



DATI TECNICI

Denominazione: Salice Salentino DOC

Vitigni: 80% Negroamaro, 20% Malvasia nera

Zona di produzione: Salice Salentino e Guagnano

Struttura del terreno: medio impasto argilloso

Età delle viti: 16 anni

Sistema di allevamento: alberello pugliese

Resa per ettaro: 80 qli/ha

Produzione annua: 10.000 bottiglie

Prima annata di produzione: 2018

Vendemmia: raccolta manuale. Il settimana di settembre

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

Affinamento: barriques di rovere francesi e americane di 225 litri di secondo passaggio per 3 mesi

Gradazione alcolica: 14%

Note di Degustazione

Colore: luminoso manto rubino con intarsi granato.

Profumo: bouquet fine e complesso, inizialmente note di frutti di bosco, mirtillo, ciliegia; poi delicate note speziate, cannella, sottobosco e caffè, su un sottofondo balsamico.

Gusto: assaggio di buon corpo, fresco e coerente, supportato da un tannino armonico. Finale persistente su richiami di note tostate.

Abbinamenti suggeriti

Perfetto con arrosti misti di carne e piatti a base di tartufo e funghi porcini. Da provare anche con formaggi di media e lunga stagionatura.

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