

Novementi Bianco



MenhirSalento



PUGLIA - INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Regione: Puglia

Tipologia: Vino bianco

Varietà: 50% Verdeca, 50% Malvasia bianca

Posizione vigna: Valle d'Itria

Età dei vigneti: 10 anni

Altitudine: 400 m.s.l.m.

Esposizione: nord - sud

Sistema di allevamento: Guyot

Produzione: 20.000 bottiglie

Prima annata prodotta: 2007

Resa per ettaro: 80 qli/ha

Terreno: calcareo - argilloso non molto profondo

Vendemmia: Verdeca - III settimana di settembre; Malvasia bianca - III settimana di settembre.

Vinificazione: fermentazione a temperatura controllata a 15°C per 15 giorni

Processo di invecchiamento: affinamento per 3 mesi in vasche d'acciaio

Note di Degustazione

Colore: giallo paglierino con riflessi verdolini.

Bouquet: banana, gelsomino e melone.

Gusto: morbido, sapido con finale di mandorla.

Abbinamenti: cozze gratinate.



Proprietà: Famiglia Marangelli

Fondatore: Gaetano Marangelli

www.menhirsalento.it

Prodotto e imbottigliato 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