

# Novementi Rosato



MenhirSalento



## PUGLIA - INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Regione: Puglia

Tipologia: Vino rosato

Varietà: 100% Negroamaro

Posizione vigna: Galatina

Età dei vigneti: 15 anni

Altitudine: 50 m.s.l.m.

Esposizione: nord - sud

Sistema di allevamento: Guyot

Produzione: 25.000 bottiglie

Prima annata prodotta: 2007

Resa per ettaro: 80 qli/ha

Terreno: medio impasto argilloso, profondo

Vendemmia: I settimana di settembre

Vinificazione: macerazione pre-fermentativa a 10° C per circa 6 ore, fermentazione a temperatura controllata a 14°C per 20 giorni

**Processo di invecchiamento: affinamento su fecce fini per 3 mesi in vasche d'acciaio**

### *Note di Degustazione*

Colore: rosa cerasuolo.

Bouquet: lampone, caramella bon bon.

Gusto: frutta rossa e basilico.

Abbinamenti: gamberoni alla gallipolina.



Proprietà: Famiglia Marangelli

Fondatore: Gaetano Marangelli

[www.menhirsalento.it](http://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