

Pass-O



MenhirSalento



PUGLIA - INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Regione: Puglia

Tipologia: Vino bianco

Varietà: 100% Fiano bianco

Posizione vigna: Minervino di Lecce

Età dei vigneti: 15 anni

Altitudine: 100 m.s.l.m.

Esposizione: nord - sud

Sistema di allevamento: Guyot

Produzione: 25.000 bottiglie

Prima annata prodotta: 2010

Resa per ettaro: 70 qli/ha

Terreno: calcareo - argilloso non molto profondo

Vendemmia: III settimana di settembre (tardiva)

Vinificazione: macerazione pre-fermentativa a 10°C per 6 ore, fermentazione a temperatura controllata a 13°C per 25 giorni

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

Note di Degustazione

Colore: giallo paglierino con riflessi dorati.

Bouquet: licious, susina e gelsomino.

Gusto: caldo e avvolgente con note di miele.

Abbinamenti: spaghetti ai frutti di mare e finocchio selvatico.



Contrada Puzziche
Minervino
Apulia, Italy
Enclosed
Vineyard

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