



MenhirSalento



DATI TECNICI

Denominazione: IGT Bianco Salento

Vitigni: 100 % Grillo

Zona di produzione: Salento

Struttura del terreno: medio impasto argilloso

Età delle viti: 15 anni

Sistema di allevamento: Guyot

Resa per ettaro: 80 qli/ha

Produzione annua: 2.600 bottiglie

Prima annata di produzione: 2019

Vendemmia: raccolta manuale. Il settimana di settembre

Vinificazione: fermentazione con macerazione sulle bucce per 15 giorni con continue follature alla temperatura di 18-20°C

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

Gradazione alcolica: 12,5%

Note di Degustazione

Colore: si presenta di un colore giallo paglierino.

Profumo: al naso esprime un profilo olfattivo variegato ed intenso. Sentori di frutta matura e sfumature agrumate di arancia e pompelmo, si intrecciano a profumi dal chiaro richiamo mediterraneo, spezie dolci e toni salmastri.

Gusto: Al palato è sapido, elegante e raffinato. Netta traccia minerale che vivacizza un sorso avvolgente, vivace e profondo. La rinfrescante nota acida, in accordo con la buona mineralità, ne assicura una perfetta armonia. Lunga persistenza con finale amaricante e salino tipico e molto gradevole.

Abbinamenti suggeriti

Sapidità e freschezza unita alla complessità di sapori rendono questo vino piacevole come aperitivo e per accompagnare svariati piatti, sia di terra che di mare. Interessante con zuppe vegetali, risotti ed il tradizionale cous cous con pesce.

Temperatura di servizio 8-10° 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