



MenhirSalento



## DATI TECNICI

Denominazione: Negroamaro IGT Salento

Vitigni: 100% Negroamaro

Zona di produzione: Salento

Struttura del terreno: mediamente profondo su strati di roccia calcarea

Età delle viti: 5 anni

Sistema di allevamento: cordone speronato

Resa per ettaro: 75 qli/ha

Produzione annua: 6.000 bottiglie

Prima annata di produzione: 2016

Vendemmia: raccolta manuale. I settimana di settembre.

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

Affinamento: sosta in vasche d'acciaio per 6 mesi.

Gradazione alcolica: 14%

## Note di Degustazione

Colore: dal colore rubino intenso con riflessi violacei.

Profumo: al naso riconoscimenti di lampone, fragolina di bosco e rosa canina, intrecciati a sentori di erbe aromatiche.

Gusto: eleganza e tipicità. Gusto dinamico, fresco ed equilibrato, movimentato da tannini ancora vivaci e da un'adeguata spalla acida. Chiusura su toni di frutti di bosco.

## Abbinamenti Suggesti

Ottimo con la selvaggina, stufati, arrostiti e formaggi di media stagionatura.

Temperatura di servizio 17 – 18° C.

Proprietà: Famiglia Marangelli  
Fondatore: Gaetano Marangelli

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