



MenhirSalento



## DATI TECNICI

Denominazione: Puglia – Indicazione geografica tipica

Vitigni: 60% Primitivo, 40% Susumaniello

Zona di produzione: Minervino di Lecce

Struttura del terreno: mediamente profondo su strati di roccia calcarea

Età delle viti: Primitivo - 15 anni; Susumaniello - 10 anni

Sistema di allevamento: cordone speronato

Resa per ettaro: 80 qli/ha

Produzione annua: 40.000 bottiglie

Prima annata di produzione: 2012

Vendemmia: raccolta manuale. Primitivo - IV settimana di agosto; Susumaniello - III settimana di settembre

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

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

Gradazione alcolica: 14,5%

## Note di Degustazione

Colore: rubino intenso.

Profumo: all'olfatto intreccio di irresistibili sentori fruttati e speziati, avvolti da un manto balsamico. Ribes, mora di rovo, noce moscata e tabacco dolce.

Gusto: assaggio di grande soddisfazione, vellutato ed avvolgente, pervaso da freschezza e da una trama tannica scalpitante, capace di evoluzione. Chiude con ricordi di macchia mediterranea.

## Abbinamenti Suggestivi

Da provare con grigliate di carne, primi saporiti e selvaggina da piuma.

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