

# Pietra Primitivo Manduria D O C



MenhirSalento



**PUGLIA - DENOMINAZIONE DI ORIGINE  
CONTROLLATA**

Regione: Puglia

Tipologia: Vino rosso

Varietà: 100% Primitivo

Posizione vigna: Manduria

Età della vigna: 50-60 anni

Altitudine: 90 m.s.l.m.

Esposizione: nord - sud

Sistema di allevamento: alberello pugliese

Produzione: 10.000 bottiglie

Prima annata prodotta: 2016

Resa per ettaro: 70 qli/ha

Terreno: rosso poco profondo su strati  
di roccia calcarea

Vendemmia: I settimana di settembre

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

**Processo di invecchiamento: affinamento in  
barriques di rovere francesi e americane di  
225 litri di secondo passaggio per 6 mesi**

## *Note di Degustazione*

Colore: rosso rubino intenso.

Bouquet: amarena, fieno e vaniglia.

Gusto: caldo e persistente con finale di liquirizia.

Abbinamenti: "brasciole" al sugo.



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](mailto:commerciale@menhirsalento.com)