

Pietra Rosato



MenhirSalento



PUGLIA - INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Regione: Puglia

Tipologia: Vino rosato

Vitigno: 70% Primitivo, 30% Susumaniello

Posizione vigna: Minervino di Lecce

Età dei vigneti: 15 anni

Altitudine: 100 m.s.l.m.

Esposizione: nord - sud

Sistema di allevamento: Guyot

Resa per ettaro: 75 qli/ha

Produzione: 25.000 bottiglie

Prima annata prodotta: 2016

Terreno: medio impasto, argilloso e profondo

Vendemmia: III decade di agosto Primitivo, I decade di settembre Susumaniello

Vinificazione: macerazione pre-fermentativa a 10°C per circa 2 ore, fermentazione a temperatura controllata di 14°C per 20 giorni.

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

Note di Degustazione

Colore: rosa tenue.

Bouquet: fragoline di bosco, caramella bon bon.

Gusto: morbido e piacevole.

Abbinamenti: gamberoni alla gallipolina.



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