



MenhirSalento



DATI TECNICI

Denominazione: Rosato IGT Salento

Vitigni: 70% Primitivo, 30% Susumaniello

Zona di produzione: Salento

Struttura del terreno: medio impasto, argilloso e profondo

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

Sistema di allevamento: Guyot

Resa per ettaro: 75 q.li/ha

Produzione annua: 20.000 bottiglie

Prima annata di produzione: 2016

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

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

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: luminoso manto rubino con intarsi granato.

Profumo: al naso complesso e variegato, inizialmente note di ibisco, mirtillo, ciliegia sotto spirito; si passa poi a toni di prugna disidratata, salvia, sottobosco e caffè, in una cornice balsamica.

speziate di pepe nero e coriandolo, in un'atmosfera balsamica.

Gusto: assaggio di buon corpo, fresco e coerente supportato da tannini eleganti e levigati. Finale persistente su richiami di mandorla tostata.

Abbinamenti Suggesti

Lo consigliamo con arrostiti misti di carne e piatti a base di tartufo e funghi porcini. Perfetto con formaggi di media e lunga stagionatura e salumi.

Temperatura di servizio 17– 18° 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