



MenhirSalento



## DATI TECNICI

Denominazione: Salice Salentino D.O.C.

Vitigni: 80% Negroamaro; 20% Malvasia Nera

Zona di produzione: Salento

Struttura del terreno: argilloso - sabbioso

Età delle viti: 35 - 40 anni

Sistema di allevamento: alberello pugliese

Resa per ettaro: 70 q.li/ha

Produzione annua: 10.000 bottiglie

Prima annata di produzione: 2015

Vendemmia: raccolta manuale. Negroamaro e

Malvasia Nera Il settimana di settembre

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

Affinamento: sosta in barriques di rovere francesi e americane di 225 litri di secondo passaggio per 6 mesi

Gradazione alcolica: 13,5%

## 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](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