

Pietra Salice Salentino D O C



MenhirSalento



CONTROLLATA

Regione: Puglia

Tipologia: Vino rosso

Vitigno: 80% Negroamaro, 20% Malvasia nera

Posizione vigna: Salice Salentino

Età dei vigneti: 35-40 anni

Altitudine: 50 m.s.l.m.

Esposizione: nord - sud

Sistema di allevamento: Alberello pugliese

Resa per ettaro: 75 qli/ha

Produzione: 15.000 bottiglie

Prima annata prodotta: 2015

Terreno: argilloso-sabbioso

Vendemmia: Negroamaro e Malvasia Nera -
II 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.

Bouquet: elegante, intenso e fruttato. Sprigiona profumi di ibisco, mirtillo e salvia.

Gusto: morbido con finale di mandorla.

Abbinamenti: salsiccia a punta di coltello.



Salice Salentino
Apulia, Italy

Enclosed
Vineyard

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