

Pietra Susumaniello



MenhirSalento



PUGLIA - INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Regione: Puglia

Tipologia: Vino rosso

Vitigno: 100% Susumaniello

Posizione vigna: Minervino di Lecce

Età della vigna: 10 anni

Altitudine: 90 m.s.l.m.

Esposizione: nord - sud

Sistema di allevamento: alberello pugliese

Resa per ettaro: 70 qli/ha

Produzione: 6.000 bottiglie

Prima annata prodotta: 2016

Terreno: rosso, poco profondo su roccia calcarea

Vendemmia: IV settimana di settembre

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

**Processo di invecchiamento:
affinamento in vasca d'acciaio su fecce
fini per almeno 6 mesi**

Note di Degustazione

Colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei.

Bouquet: sentori di frutta rossa ribes, mirtilli e note speziate (pepe nero, coriandolo).

Gusto: caldo, morbido e avvolgente con iniziale astringenza.

Abbinamenti: tiella di agnello e patate.



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