



MenhirSalento



## DATI TECNICI

Denominazione: Primitivo di Manduria D.O.C.

Vitigni: 100% Primitivo

Zona di produzione: Manduria

Struttura del terreno: rosso poco profondo su strati di roccia calcarea

Età delle viti: 40 anni

Sistema di allevamento: alberello pugliese

Resa per ettaro: 75 qli/ha

Produzione annua: 55.000 bottiglie

Prima annata di produzione: 2007

Vendemmia: raccolta manuale. IV settimana di agosto.

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

Affinamento: sosta 6 mesi in barrique di rovere francese e americano di 225 litri di secondo passaggio

Gradazione alcolica: 14,5%

## Note di Degustazione

Colore: splendido rosso rubino con riflessi violacei.

Profumo: al naso ampio e complesso, con sentori di prugna, confettura di ciliegia e note di tabacco dolce.

Gusto: vino morbido, di grande corpo, con tannino maturo ben integrato. Gradevole chiusura gustativa su toni di cacao, vaniglia e caffè.

## Abbinamenti consigliati

Perfetto con primi piatti della cucina mediterranea e arrosti misti di carne.

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