



MenhirSalento



## DATI TECNICI

Denominazione: Primitivo I.G.T. Salento

Vitigni: 100 % Primitivo

Zona di produzione: Salento

Struttura del terreno: mediamente profondo su strati di roccia calcarea

Età delle viti: 16 anni

Sistema di allevamento: cordone speronato

Resa per ettaro: 85 qli/ha

Produzione annua: 350.000 bottiglie

Prima annata di produzione: 2006

Vendemmia: raccolta manuale. IV settimana di agosto

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

Affinamento: a fine fermentazione il vino sosta su fecce fini per almeno 6 mesi in vasche d'acciaio.

Gradazione alcolica: 14%

## Note di Degustazione

Colore: dal colore rosso rubino con intensi riflessi violacei.

Profumo: a delineare l'invitante panorama olfattivo concorrono sentori di amarena, ciliegia, prugna e cioccolato fondente; segue un tocco di pepe nero.

Gusto: Gusto caldo, rotondo, di solida struttura, con vena tannica perfettamente amalgamata. Chiusura su toni di liquirizia.

## Abbinamenti suggeriti

Ottimo con carni grigliate, selvaggina, formaggi stagionati.

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