



MenhirSalento



DATI TECNICI

Denominazione: Rosato IGT Salento

Vitigni: 100% Primitivo

Zona di produzione: Salento

Struttura del terreno: medio impasto argilloso

Età delle viti: 15 anni

Sistema di allevamento: Guyot

Resa per ettaro: 75 qli/ha

Produzione annua: 15.000 bottiglie

Prima annata di produzione: 2019

Vendemmia: raccolta manuale. IV settimana di agosto

Vinificazione: Macerazione a freddo in pressa per 6 ore a 10°C seguita da una fermentazione in acciaio, a temperatura controllata.

Affinamento: a fine fermentazione il vino sosta su fecce fini per almeno 3 mesi in vasche d'acciaio

Gradazione alcolica: 12,5%

Note di Degustazione

Colore: rosa cerasuolo brillante.

Profumo: accattivante al naso che spazia dal floreale al minerale. Su un intreccio di melagrana, susina e lampone e rosa gallica.

Gusto: strutturato, vellutato ed avvolgente con un corredo acido che riporta freschezza e persistenza. Aromi di ribes si avvertono nel finale.

Abbinamenti suggeriti

Perfetto con crudi di crostacei, piatti vegetariani, formaggi freschi, pietanze della cucina asiatica non troppo speziati e carni bianche. Temperatura di servizio 10-12° C.

Proprietà: Famiglia Marangelli
Fondatore: Gaetano Marangelli

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