



MenhirSalento



DATI TECNICI

Denominazione: Susumaniello I.G.T. Salento

Vitigni: 100% Susumaniello

Zona di produzione: Salento

Struttura del terreno: mediamente profondo su strati di roccia calcarea

Età delle viti: 15 anni

Sistema di allevamento: alberello pugliese

Resa per ettaro: 70 qli/ha

Produzione annua: 45.000 bottiglie

Prima annata di produzione: 2016

Vendemmia: raccolta manuale. III settimana di settembre

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

Affinamento: sosta in vasche d'acciaio su fecce fini per almeno 6 mesi

Gradazione alcolica: 14,5%

Note di Degustazione

Colore: rubino pieno e compatto con riflessi violacei.

Profumo: al naso invitanti sentori di amarena, ribes, mirtillo, lavanda e note speziate, avvolte da una scia balsamica.

Gusto: al gusto si impone per equilibrio e morbida struttura; sfoggia una vellutata trama tannica. Lunga persistenza con ricordi di erbe officinali.

Abbinamenti suggeriti

Il vino ideale per ogni occasione, da aperitivo e da antipasto. Si sposa molto bene con piatti di carne.

Temperatura di servizio 17-18° 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