

Sale



MenhirSalento



PUGLIA - INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Regione: Puglia

Tipologia: Vino bianco

Varietà: 50% Fiano bianco, 50%
Malvasia bianca

Posizione vigna: Valle d'Itria

Età dei vigneti: 15 anni

Altitudine: 400 m.s.l.m.

Esposizione: nord - sud

Sistema di allevamento: Guyot

Produzione: 25.000 bottiglie

Prima annata prodotta: 2011

Resa per ettaro: 75 qli/ha

Terreno: calcareo - argilloso non
molto profondo

Vendemmia: Fiano bianco - III settimana
di agosto; Malvasia bianca - II settimana
di settembre.

Vinificazione: macerazione pre-fermentativa
a 10 °C per 6ore, fermentazione a
temperatura controllata a 14°C per 20 giorni

Note di Degustazione

Colore: giallo paglierino con riflessi dorati.

Bouquet: frutto della passione, narciso, melone.

Gusto: sapido e fresco con retrogusto di mandorla.

Abbinamenti: alici fritte.

**Processo di invecchiamento: affinamento
su fecce fini per almeno 3 mesi in vasche
d'acciaio**



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@cantinemenhir.com