

Salice Salentino D O C Riserva



MenhirSalento



PUGLIA - DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Regione: Puglia

Tipologia: Vino rosso

Varietà: 80% Negroamaro 20% Malvasia Nera

Posizione vigna: Salice Salentino

Età dei vigneti: 50-60 anni

Altitudine: 50 m.s.l.m.

Esposizione: nord - sud

Sistema di allevamento: alberello pugliese

Produzione: 16.000 bottiglie

Prima annata prodotta: 2011

Resa per ettaro: 70 qli/ha

Terreno: medio impasto argilloso

Vendemmia: dalla III settimana di settembre

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

Processo di invecchiamento: affinamento in barriques di rovere francesi e americane di 225 litri di secondo passaggio per 6 mesi

Note di Degustazione

Colore: rosso rubino con riflessi granati.

Bouquet: frutta rossa, cacao e cuoio.

Gusto: morbido con finale di mandorla.

Abbinamenti: sagne ritorte con sugo di maiale e ricotta forte.



Salice Salentino
Apulia, Italy

Enclosed
Vineyard

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@menhirsalento.com