

# Salice Salentino D O C



MenhirSalento



## PUGLIA - DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Regione: Puglia

Tipologia: Vino rosso

Varietà: 80% Negroamaro 20% Malvasia Nera

Posizione vigna: Salice Salentino

Età dei vigneti: 35-40 anni

Altitudine: 50 m.s.l.m.

Esposizione: nord - sud

Sistema di allevamento: alberello pugliese

Produzione: 15.000 bottiglie

Prima annata prodotta: 2007

Resa per ettaro: 75 qli/ha

Terreno: medio impasto argilloso

Vendemmia: dalla II 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.

Bouquet: elegante, intenso e fruttato. Sprigiona profumi di ibisco, mirtillo e salvia.

Gusto: morbido con finale di mandorla.

Abbinamenti: salsiccia a punta di coltello.



Proprietà: Famiglia Marangelli

Fondatore: Gaetano Marangelli

[www.menhirsalento.it](http://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