



MenhirSalento



DATI TECNICI

Denominazione: Salice Salentino D.O.C.

Vitigni: 80% Negroamaro; 20% Malvasia Nera

Zona di produzione: Salice Salentino

Struttura del terreno: medio impasto argilloso

Età delle viti: 40 anni

Sistema di allevamento: alberello pugliese

Resa per ettaro: 70 qli/ha

Produzione annua: 10.000 bottiglie

Prima annata di produzione: 2007

Vendemmia: raccolta manuale. Il settimana di settembre.

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

Affinamento: sosta 6 mesi in barrique di rovere francese e americano di 225 litri di secondo passaggio

Gradazione alcolica: 13,5%

Note di Degustazione

Colore: luminoso manto rubino con intarsi granato.

Profumo: bouquet complesso e variegato, inizialmente note di frutti di bosco, mirtillo, ciliegia sotto spirito; poi delicate note speziate, cannella, sottobosco e caffè, in una cornice balsamica.

Gusto: Assaggio di buon corpo, fresco e coerente, supportato da un tannino armonico. Finale persistente su richiami di note tostate.

Note di Degustazione

Perfetto con arrosti misti di carne e piatti a base di tartufo e funghi porcini. Da provare anche con formaggi di media e lunga stagionatura.

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