



MenhirSalento



DATI TECNICI

Denominazione: D.O.C. Terra D'Otranto

Vitigni: 100% Negroamaro

Zona di produzione: Salento

Struttura del terreno: mediamente profondo su strati di roccia calcarea

Età delle viti: 7 anni

Sistema di allevamento: cordone speronato

Resa per ettaro: 80 qli/ha

Produzione annua: 13.000 bottiglie

Prima annata di produzione: 2018

Vendemmia: raccolta manuale. Il settimana di settembre

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

Affinamento: sosta in barriques di rovere francesi per 3 mesi

Gradazione alcolica: 14%

Note di Degustazione

Colore: rosso rubino intenso con riflessi granato.

Profumo: Lo scenario olfattivo spazia da sentori di amarena e mora ad erbe di macchia mediterranea ed alloro. Continua con note balsamiche e speziate.

Gusto: l'assaggio è potente ed armonioso, fresco ed equilibrato. Il tannino è perfettamente intessuto nella trama gustativa. Lungo e coerente il finale con riverberi di cacao.

Abbinamenti suggeriti

Da provare con carni arrosto o in umido, selvaggina e formaggi a pasta dura stagionati.

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