



MenhirSalento



DATI TECNICI

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

Vitigni: 100% Primitivo

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: 70 qli/ha

Produzione annua: 13.000 bottiglie

Prima annata di produzione: 2018

Vendemmia: raccolta manuale. IV settimana di agosto

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

Affinamento: sosta in barriques di rovere francesi per 3 mesi

Gradazione alcolica: 15%

Note di Degustazione

Colore: rosso rubino di trama fitta.

Profumo: a delineare l'invitante proposta olfattiva concorrono sentori di amarena, ciliegia, prugna, mirto e spezie dolci; segue un tocco di cioccolato fondente.

Gusto: assaggio opulento, caldo ed avvolgente, dotato di solida trama tannica. Lunga chiusura su toni di liquirizia.

Abbinamenti suggeriti

Ottimo con carni grigliate, selvaggina, formaggi 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