



MenhirSalento

FILO IGT SALENTO



Regione: Puglia
Proprietà: Famiglia Marangelli
Fondatore: Gaetano Marangelli
Enologo: Vincenzo Laera
Tipologia: Vino rosso
Varietà: 100% Negroamaro

Posizione vigna: San Dònaci
Età della vigna: 50 - 60 anni
Altitudine: 100 m.s.l.m.
Esposizione: nord - sud
Sistema di allevamento: alberello pugliese
Resa per ettaro: 80 qli/ha
Vendemmia: quarta settimana di settembre (appassita in pianta)
Terreno: medio impasto argilloso, profondo
Vinificazione: macerazione a 18 °C per 10 ore,
fermentazione a temperatura controllata a 18 °C per 15 giorni

Processo di invecchiamento:

affinamento in barriques di rovere francesi e americane
di 225 litri di secondo passaggio per 12 mesi

Note di degustazione

Colore: rosso rubino intenso con riflessi granati
Bouquet: mora, cacao e cuoio
Gusto: caldo, morbido, equilibrato e persistente
Abbinamenti: cosciotto di capretto farcito con lampascioni e asparagi

Contenuto alcolico: 15,5°
Temperatura di servizio: 18°C - 20°C
Produzione: 15.000 bt
Prima annata prodotta: 2013



Siamo a **Minervino di Lecce** (LE) in via Scarciglia, 18
Tel. (+39) 0836 818199 - Fax (+39) 0836 891847