



MenhirSalento

MENHIR PRIMITIVO DI MANDURIA DOC



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

Posizione vigna: Manduria
Altitudine: 150 m.s.l.m.
Esposizione: nord - sud
Tipologia pianta: alberello pugliese
Resa per ettaro: 80 qli/ha
Terreno: medio impasto, argilloso
Vinificazione: macerazione pre-fermentativa, fermentazione a temperatura controllata a 18°C per 5 giorni

Processo di invecchiamento: affinamento in barriques di rovere per 6 mesi.

Note di degustazione

Colore: rosso rubino intenso
Bouquet: amarena, fieno e vaniglia
Gusto: caldo e persistente con finale di liquirizia
Abbinamenti: "brasciole" al sugo

Contenuto alcolico: 14°
Temperatura di servizio: 16°C - 18°C
Produzione: 40.000 bt
Prima annata prodotta: 2007



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