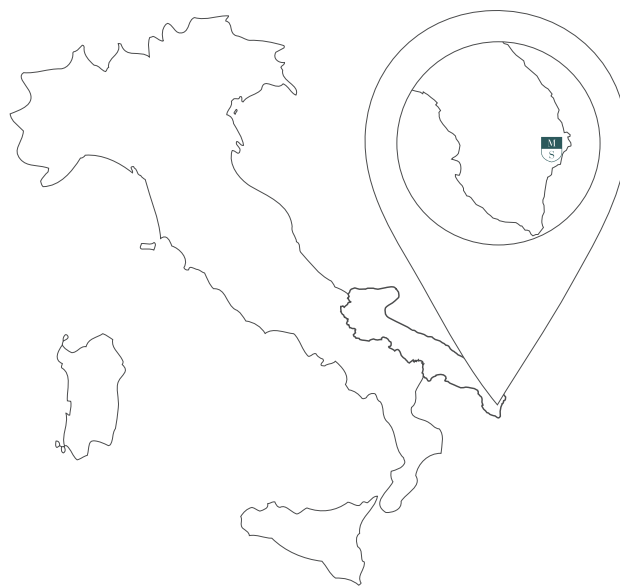




MenhirSalento

MENHIR - SALICE SALENTINO DOC



Regione: Puglia
Proprietà: Famiglia Marangelli
Fondatore: Gaetano Marangelli
Enologo: Vincenzo Laera
Tipologia: Vino rosso
Varietà: 80% Negroamaro 20% Malvasia Nera

Posizione vigna: Salice Salentino e Guagnano
Altitudine: 150 m.s.l.m.
Esposizione: nord - sud
Tipologia pianta: alberello pugliese
Resa per ettaro: 100 qli/ha
Terreno: rosso poco profondo su strati di roccia calcarea
Vinificazione: macerazione pre-fermentativa, fermentazione a temperatura controllata

Processo di invecchiamento: affinamento parziale in barriques francese per 6 mesi

Note di degustazione

Colore: rosso rubino
Bouquet: elegante, intenso e fruttato.
Sprigiona profumi di ibisco, mirtillo e salvia
Gusto: morbido con finale di mandorla
Abbinamenti: "Sagne ncannulate" con ragù a punta di coltello e cacio ricotta pugliese

Contenuto alcolico: 13,5°
Temperatura di servizio: da fare decantare e servire a 16°C - 18°C
Produzione: 15.000 bt
Prima annata prodotta: 2007



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