## Menhir Classics



www.menhirsalento.it



## MenhirSalento



Note di Degustazione

Colore: rosso rubino con riflessi granati. Bouquet: confettura di frutta rossa e vaniglia. Gusto: pieno, caldo e persistente. Abbinamenti: pezzetti di carne in pignata.

## Calamuri

Calamuri - IGT Salento 100% Primitivo da vecchie vigne

Regione: Puglia Tipologia: Vino rosso

Vitigno: 100% Primitivo da vecchie vigne

Posizione vigna: Galatone Età della vigna: 80 anni Altitudine: 150 m.s.l.m. Esposizione: nord - sud

Sistema di allevamento: alberello pugliese

Resa per ettaro: 90 qli/ha Produzione: 15.000 bottiglie Prima annata prodotta: 2009 Terreno: medio impasto, argilloso

Vendemmia: dalla terza settimana di agosto alla

prima settimana di settembre

Vinificazione: macerazione pre-fermentativa a 12°C per 24 ore, fermentazione a temperatura controllata

a 18°C per 10 giorni

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

Contenuto alcolico: 15.5°

Temperatura di servizio: da fare decantare e

servire a 16°C-18°C

Proprietà: Famiglia Marangelli Fondatore: Gaetano Marangelli Enologo: Vincenzo Laera Agronomo: Gabriella Puzzovio Distribuito da Vini Menhir Salento s.r.l. - IT02095800740 73027 Minervino di Lecce (LE) (+39) 0836 81 81 99 - Centralino / (+39) 0836 89 18 47 - Fax commerciale@cantinemenhir.com





Safra 2013. Almoço em 14/07/2018. Chácara Colombo.