


Pietra

 MenhirSalento

PUGLIA - INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



Regione: Puglia

Tipologia: Vino rosso

Vitigno: 60% Primitivo, 40% Susumaniello

Posizione vigna: Minervino di Lecce

Età dei vigneti: Primitivo - 15 anni;
Susumaniello - 10 anni

Altitudine: 100 m.s.l.m.

Esposizione: nord – sud

Sistema di allevamento: cordone speronato

Produzione: 40.000 bottiglie

Prima annata prodotta: 2012

Resa per ettaro: 80 qli/ha

Terreno: rosso, poco profondo su roccia calcarea

Vendemmia: Primitivo - IV settimana di agosto;
Susumaniello - III settimana di settembre

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

**Processo di invecchiamento: affinamento
su fecce fini per 6 mesi in vasche d'acciaio**

Note di Degustazione

Colore: rosso rubino intenso.

Bouquet: ribes, cannella e menta.

Gusto: caldo, leggermente astringente.

Abbinamenti: fettucce alle olive su passatina di fave novelle.



Proprietà: Famiglia Marangelli
Fondatore: Gaetano Marangelli
www.menhirsalento.it

Prodotto e imbottigliato da Menhir Salento S.p.A. -
IT02095800740
73020 Bagnolo del Salento (LE)
(+39) 0826 84 84 80 - Centralino (+39) 0826 80 48 47 - Fax

Safra 2014. Jantar no Terapia em 27/05/2019. Turma da La Vinia.