

# 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](http://www.menhirsalento.it)

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

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