







MENHIR

.....

IL LEGAME CON LA TERRA

.....

*Menhir Salento S.p.A. inizia a produrre vino nel 2002.
Il suo fondatore Gaetano Marangelli, insieme al fratello
Vito Angelo, rimane affascinato dalla natura incontaminata
della cosiddetta “Valle dell’Idro”, area che si sviluppa
attorno ad Otranto e prende il nome dall’omonimo fiume.
È a Bagnolo del Salento che l’azienda pone le sue radici
come stabilimento produttivo e cantina.*

SALENTO



vini del territorio

Da gennaio 2019 la Menhir Salento S.p.A. si arricchisce della professionalità, della competenza tecnica e della innata spontaneità di Marco Mascellani, - “uomo del vino” del Gruppo - che, insieme a Gaetano, abbracciandone filosofia e vision, si prenderà cura e gestirà le vigne e le produzioni aziendali.





LINEA

I CLASSICI

Quota 29 Primitivo

Quota 29 Susumaniello

Quota 29 Primitivo Rosé

N° Zero Negroamaro

N° Zero Negroamaro e Susumaniello Rosato

Gelso Regina Vino spumante Brut rosé

Pass-o Fiano

Sale Fiano e Malvasia Bianca

D'Alesio Passito Rosso

I CLASSICI
N°ZERO

NEGROAMARO

Puglia i.g.t



Vino dal colore rosso rubino con riflessi violacei, dal bouquet intenso di fragola, mora e lampone. Gusto fresco, vivace di bella tannicità. Ottimo abbinamento con maccheroncini con ragù e polpette di pane.

Tipologia <i>Vino rosso</i>	Varietà <i>100% Negroamaro</i>	Posizione vigna <i>Galatina</i>
Alcool <i>13,5%</i>	Esposizione <i>nord-sud</i>	Resa per ettaro <i>80 qli</i>
Altitudine <i>50 m.s.l.m.</i>	Allevamento <i>Cordone speronato</i>	Vendemmia <i>II sett. di settembre</i>
	Prima annata <i>2005</i>	Terreno <i>Rosso su roccia calcarea</i>

*Affinamento in vasca d'acciaio
su fecce fini per 6 mesi.*

I CLASSICI

QUOTA 29 PRIMITIVO

Puglia i.g.t



Vino dal colore rosso rubino con riflessi violacei dal bouquet intenso di ciliegia, amarena e fieno. Gusto caldo con finale di liquirizia.

Ottimo abbinamento con pasta al forno, grigliata della Valle d'Itria, bombette e salsiccia.

Tipologia <i>Vino rosso</i>	Varietà <i>100% Primitivo</i>	Posizione vigna <i>Galatina</i>
Alcool <i>14%</i>	Esposizione <i>nord-sud</i>	Resa per ettaro <i>85 qli</i>
Altitudine <i>29 m.s.l.m.</i>	Allevamento <i>Cordone Speronato</i>	Vendemmia <i>IV sett. di agosto</i>
	Prima annata <i>2006</i>	Terreno <i>Rosso su roccia calcarea</i>

*Affinamento in vasca d'acciaio
su fecce fini per 6 mesi.*

I CLASSICI
QUOTA 29

SUSUMANIELLO

Salento i.g.t.



Vino dal colore rosso rubino con riflessi violacei dal bouquet intenso di frutta rossa, ribes, mirtilli e note speziate. Gusto caldo, morbido e avvolgente con buona tannicità. Il vino ideale per ogni occasione, da aperitivo e da antipasto. Si sposa molto bene con piatti di carne.

Tipologia <i>Vino rosso</i>	Varietà <i>100% Susumaniello</i>	Posizione vigna <i>Salento</i>
Alcool <i>14%</i>	Esposizione <i>nord-sud</i>	Resa per ettaro <i>85 qli</i>
	Allevamento <i>Cordone Speronato</i>	Vendemmia <i>III sett. di settembre</i>
Altitudine <i>70 m.s.l.m.</i>	Prima annata <i>2016</i>	Terreno <i>Medio impasto argilloso</i>

*Affinamento in vasca d'acciaio
su fecce fini per 6 mesi.*

I CLASSICI

QUOTA 29

PRIMITIVO ROSÉ

Salento i.g.t.



Vino dal colore rosa cerasuolo brillante. Al naso note floreali e di melagrana, susina e lampone e rosa gallica. Gusto strutturato, vellutato ed avvolgente con aromi di ribes che si avvertono in finale. Perfetto con piatti vegetariani o formaggi freschi.

Tipologia Vino rosato	Varietà 100% Primitivo	Posizione vigna Salento
Alcool 12,5%	Esposizione nord-sud	Resa per ettaro 80 qli
Età dei vigneti 15 anni	Allevamento Guyot	Vendemmia IV settimana di agosto
Altitudine 80 m.s.l.m.	Prima annata 2019	Terreno Medio impasto argilloso

*Affinamento in vasca d'acciaio
su fecce fini per 3 mesi.*

I CLASSICI

N°ZERO ROSATO

Salento i.g.t.

Vino rosa cerasuolo. Al naso floreale e con sentori di ciliegia. Gusto fresco ed equilibrato. Ottimo abbinato ai tagliolini ai frutti di mare.



Tipologia <i>Vino rosato</i>	Varietà <i>70% Negroamaro 30% Susumaniello</i>	Posizione vigna <i>Minervino di Lecce</i>
Alcool <i>12%</i>	Esposizione <i>nord-sud</i>	Resa per ettaro <i>75 qli</i>
Altitudine <i>100 m.s.l.m.</i>	Allevamento <i>Guyot</i>	Vendemmia <i>I sett. di settembre</i>
	Prima annata <i>2018</i>	Terreno <i>Medio impasto argilloso</i>

*Affinamento in vasca d'acciaio
su fecce fini per 3 mesi.*

I CLASSICI

GELSO REGINA

Vino spumante Brut



Vino dal colore rosa tenue. Bouquet intenso, fruttato con sentori di piccoli frutti rossi, floreale. Sapido, fresco ed equilibrato. Da provare con insalata di polpo, molluschi e crostacei.

Tipologia <i>Vino spumante brut</i>	Varietà <i>100% Negroamaro</i>	Posizione vigna <i>Salento</i>
Alcool <i>11,5%</i>	Esposizione <i>nord-sud</i>	Resa per ettaro <i>90 qli</i>
Altitudine <i>50 m.s.l.m.</i>	Allevamento <i>Cordone Speronato</i>	Vendemmia <i>IV sett. di agosto</i>
	Prima annata <i>2021</i>	Terreno <i>Medio impasto argilloso poco profondo</i>

Affinamento in vasca d'acciaio

I CLASSICI

PASS-O

Salento i.g.t.



Si presenta di un colore giallo paglierino con riflessi dorati. Note di frutta tropicale, fiori bianchi ed erbe mediterranee. Predilige piatti aromatici e ben strutturati come spaghetti ai frutti di mare. Notevole l'abbinamento con la cucina esotica, sushi e sashimi.

Tipologia <i>Vino bianco</i>	Varietà <i>100% Fiano bianco</i>	Posizione vigna <i>Salento</i>
Alcool <i>13%</i>	Esposizione <i>nord-sud</i>	Resa per ettaro <i>70 qli</i>
Età dei vigneti <i>15 anni</i>	Allevamento <i>Guyot</i>	Vendemmia <i>III settimana di settembre</i>
Altitudine <i>100 m.s.l.m.</i>	Prima annata <i>2010</i>	Terreno <i>medio impasto argilloso</i>

*Affinamento in vasche di acciaio
su fecce fini per 3 mesi.*

I CLASSICI

SALE

Salento i.g.t.



*Colore giallo paglierino con riflessi dorati.
Bouquet di frutto della passione, narciso, melone.
Gusto sapido e fresco con retrogusto di mandorla.
Abbinamento con alici fritte.*

Tipologia Vino bianco	Varietà 50% Fiano bianco 50% Malvasia bianca	Posizione vigna Salento
Alcool 12%	Esposizione nord-sud	Resa per ettaro 75 qli
Età dei vigneti 15 anni	Allevamento Guyot	Vendemmia II sett. di settembre
Altitudine 400 m.s.l.m.	Prima annata 2011	Terreno calcareo - argilloso

*Affinamento in vasche di acciaio
su fecce fini per 3 mesi.*

I CLASSICI

D'ALELIO

Rosso Passito I.G.T. Puglia

*Rosso rubino intenso. Riconoscimenti di frutta in confettura,
prugna e mora di rovo. Pieno e vellutato all'assaggio.
Da provare con crostata alla frutta e pasticceria Secca*



Tipologia <i>Rosso Passito</i> <i>I.G.T. Puglia</i>	Varietà <i>Primitivo</i>	Posizione vigna <i>Puglia</i>
Alcool <i>15%</i>	Prima annata <i>2020</i>	Terreno <i>argilloso - sabbioso</i>

Affinamento in acciaio e bottiglia.



LINEA

MENHIR

Calamuri Primitivo
Menhir Primitivo di Manduria DOC
Albanegra Primitivo e Aleatico
Menhir Salice Salentino DOC Riserva
Menhir Salice Salentino DOC
Menhir Rosato di Negroamaro
Menhir Verdeca

LINEA MENHIR

CALAMURI

Salento i.g.t.



Vino dal colore rosso rubino con riflessi granati. Al naso sprigiona un bouquet di confettura di frutta rossa e vaniglia. Gusto pieno, caldo e persistente. Ottimo in abbinamento di carne in pignata.

Tipologia <i>Vino rosso</i>	Varietà <i>100% Primitivo</i>	Posizione vigna <i>Salento</i>
Alcool <i>15%</i>	Esposizione <i>nord-sud</i>	Resa per ettaro <i>65 qli</i>
Altitudine <i>50 m.s.l.m.</i>	Allevamento <i>Alberello Pugliese</i>	Vendemmia <i>II sett. di settembre</i>
	Prima annata <i>2009</i>	Terreno <i>Medio impasto argilloso</i>

Affinamento in barrique di rovere francesi e americane di 225 litri di secondo passaggio per 12 mesi.

LINEA MENHIR

PRIMITIVO DI MANDURIA DOC



Splendido rosso rubino con riflessi violacei. Al naso ampio e complesso, con sentori di prugna, confettura di ciliegia e note di tabacco dolce. Gradevole chiusura su toni di cacao, vaniglia e caffè. Perfetto con primi piatti della cucina mediterranea e arrosti misti.

Tipologia <i>Vino rosso</i>	Varietà <i>100% Primitivo</i>	Posizione vigna <i>Manduria</i>
Alcool <i>14,5%</i>	Esposizione <i>nord-sud</i>	Resa per ettaro <i>75 qli</i>
Altitudine <i>90 m.s.l.m.</i>	Allevamento <i>alberello pugliese</i>	Vendemmia <i>IV settimana di agosto</i>
	Prima annata <i>2007</i>	Terreno <i>rosso su roccia calcarea</i>

Affinamento in barrique di rovere francesi e americane di 225 litri di secondo passaggio per 6 mesi.

LINEA MENHIR

ALBANEGRA

Salento i.g.t.



Vino dal colore rosso rubino. Al naso, bouquet di ribes, mirto e alloro. Gusto morbido, con finale balsamico. Ottimo abbinamento con carrè di agnello croccante alle erbe.

Tipologia <i>Vino rosso</i>	Varietà <i>Primitivo, Aleatico Malvasia</i>	Posizione vigna <i>Salento</i>
Alcool <i>14%</i>	Esposizione <i>nord-sud</i>	Resa per ettaro <i>120 qli</i>
Età dei vigneti <i>60-30 anni</i>	Allevamento <i>Alberello Pugliese</i>	Vendemmia <i>da fine agosto a settembre</i>
Altitudine <i>90 m.s.l.m.</i>	Prima annata <i>2012</i>	Terreno <i>Calcereo argilloso</i>

*Affinamento in vasca d'acciaio
su fecce fini per 6 mesi.*

LINEA MENHIR

SALICE SALENTINO DOC RISERVA



Vino dal colore rosso rubino.

Al naso, bouquet di amarena, fieno e vaniglia.

Gusto caldo e persistente con finale di liquirizia.

Ottimo abbinamento con “brasciole” al sugo.

Tipologia <i>Vino rosso</i>	Varietà <i>80% Negroamaro, 20% Malvasia Nera</i>	Posizione vigna <i>Salice Salentino</i>
Alcool <i>13%</i>	Esposizione <i>nord-sud</i>	Resa per ettaro <i>70 qli</i>
Età dei vigneti <i>50-60 anni</i>	Allevamento <i>Alberello Pugliese</i>	Vendemmia <i>III sett. di agosto</i>
Altitudine <i>50 m.s.l.m.</i>	Prima annata <i>2011</i>	Terreno <i>Medio impasto argilloso</i>

*Affinamento in barrique di rovere francesi e
americane di 225 litri di secondo passaggio per 12 mesi.*

LINEA MENHIR

SALICE SALENTINO DOC



Manto rubino con intarsi granato. Bouquet complesso e variegato, note di frutti di bosco, mirtillo, ciliegia sotto spirito, cannella, sottobosco e caffè. Fresco e coerente con tannino armonico. Perfetto con arrosti misti e piatti a base di tartufo e funghi porcini.

Tipologia <i>Vino rosso</i>	Varietà <i>80% Negroamaro 20% Malvasia Nera</i>	Posizione vigna <i>Salice Salentino</i>
Alcool <i>13%</i>	Esposizione <i>nord-sud</i>	Resa per ettaro <i>75 qli</i>
Età dei vigneti <i>35-40 anni</i>	Allevamento <i>Alberello Pugliese</i>	Vendemmia <i>II sett. di settembre</i>
Altitudine <i>50 m.s.l.m.</i>	Prima annata <i>2007</i>	Terreno <i>Medio impasto argilloso</i>

Affinamento in barrique di rovere francesi e americane di 225 litri di secondo passaggio per 6 mesi.

LINEA MENHIR

ROSATO

Salento i.g.t.



Vino accattivante dal colore rosa cerasuolo. Al naso note di fragolina di bosco, lampone, pompelmo rosa, salvia. Vino piacevole, rotondo e fresco. Ideale per l'aperitivo e per i piatti della cucina di mare.

Tipologia <i>Vino rosato</i>	Varietà <i>100% Negroamaro</i>	Posizione vigna <i>Salento</i>
Alcool <i>12%</i>	Esposizione <i>nord-sud</i>	Resa per ettaro <i>75 qli</i>
Età dei vigneti <i>15 anni</i>	Allevamento <i>Alberello Pugliese</i>	Vendemmia <i>II sett. di settembre</i>
Altitudine <i>90 m.s.l.m.</i>	Prima annata <i>2016</i>	Terreno <i>medio impasto, argilloso</i>

Affinamento in vasca d'acciaio su fecce fini per almeno 3 mesi.

LINEA MENHIR

VERDECA

Salento i.g.t.



Vino dal colore giallo paglierino con riflessi verdolini.

*Al naso emergono note di frutta esotica e sentori
agrumati di cedro e limone verde. Il sorso è piacevole,
dotato di sapidità e persistenza.*

Tipologia <i>Vino bianco</i>	Varietà <i>100% Verdeca</i>	Posizione vigna <i>Salento</i>
Alcool <i>12,5%</i>	Esposizione <i>nord-sud</i>	Resa per ettaro <i>80 qli</i>
Età dei vigneti <i>30-40 anni</i>	Allevamento <i>Guyot</i>	Vendemmia <i>III sett. di settembre</i>
Altitudine <i>400 m.s.l.m.</i>	Prima annata <i>2006</i>	Terreno <i>rosso su roccia calcarea</i>

*Affinamento in vasche d'acciaio
su fecce fini per 3 mesi.*

LINEA

PIETRA

Pietra Primitivo e Susumaniello

Pietra Susumaniello

Pietra Organic Primitivo

Pietra Organic Negroamaro

Pietra Rosato

Pietra Verdeca



PIETRA

PIETRA

Salento i.g.t.



Vino dal colore rosso rubino con riflessi granati. Al naso sprigiona un bouquet di ribes, cannella e menta. Gusto caldo, equilibrato, di bella astringenza. Ottimo in abbinamento con fettucce alle olive su passatina di fave novelle.

Tipologia Vino rosso	Varietà 60% Primitivo 40% Susumaniello	Posizione vigna Minervino di Lecce
Alcool 15%	Esposizione nord-sud	Resa per ettaro 80 qli
Età dei vigneti 10-15 anni	Allevamento Cordone Speronato	Vendemmia IV sett. di agosto e III sett. di settembre
Altitudine 100 m.s.l.m.	Prima annata 2012	Terreno rosso su roccia calcarea

*Affinamento in vasche d'acciaio
su fecce fini per 6 mesi*

PIETRA

SUSUMANIELLO

Salento i.g.t.



Vino dal colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Bouquet che rimanda a frutta rossa, ribes e note speziate come pepe nero e coriandolo. Gusto caldo, morbido e avvolgente con piacevole tannicità. Ottimo abbinato ad una tiella di agnello e patate.

Tipologia <i>Vino rosso</i>	Varietà <i>100% Susumaniello</i>	Posizione vigna <i>Minervino di Lecce</i>
Alcool <i>14%</i>	Esposizione <i>nord-sud</i>	Resa per ettaro <i>70 qli</i>
Età dei vigneti <i>10 anni</i>	Allevamento <i>Alberello Pugliese</i>	Vendemmia <i>IV settimana di settembre</i>
Altitudine <i>90 m.s.l.m.</i>	Prima annata <i>2016</i>	Terreno <i>rosso su roccia calcarea</i>

*Affinamento in vasca d'acciaio
su fecce fini per 6 mesi.*

PIETRA

ORGANIC PRIMITIVO

Salento i.g.t.



Vino dal colore rosso rubino con riflessi violacei. Al naso, bouquet di amarena e ciliegia, fieno. Gusto caldo con finale di liquirizia. Ottimo abbinato a pasta al forno con polpette, grigliata della Valle d'Itria, bombette e salsiccia.

Tipologia <i>Vino rosso</i>	Varietà <i>100% Primitivo</i>	Posizione vigna <i>Salento</i>
Alcool <i>14%</i>	Esposizione <i>nord-sud</i>	Resa per ettaro <i>70 qli</i>
Età dei vigneti <i>15 anni</i>	Allevamento <i>Cordone Speronato</i>	Vendemmia <i>IV settimana di agosto</i>
Altitudine <i>100 m.s.l.m.</i>	Prima annata <i>2016</i>	Terreno <i>Rosso su roccia calcarea</i>

*Affinamento in vasche di acciaio
su fecce fini per 6 mesi.*

PIETRA

ORGANIC NEGROAMARO

Salento i.g.t.



Vino dal colore rosso rubino con riflessi violacei. Al naso sprigiona un bouquet di fragola, mora e lampone. Gusto fresco, vivace, di piacevole tannicità. Ottimo in abbinamento a maccheroncini con ragù e polpette di carne.

Tipologia <i>Vino rosso</i>	Varietà <i>100% Negroamaro</i>	Posizione vigna <i>Salento</i>
Alcool <i>14,5%</i>	Esposizione <i>nord-sud</i>	Resa per ettaro <i>75 qli</i>
Età dei vigneti <i>15 anni</i>	Allevamento <i>Cordone Speronato</i>	Vendemmia <i>I sett. di settembre</i>
Altitudine <i>100 m.s.l.m.</i>	Prima annata <i>2016</i>	Terreno <i>rosso su roccia calcarea</i>

*Affinamento in vasche di acciaio
su fecce fini per 6 mesi.*

PIETRA

ROSATO

Salento i.g.t.



Vino rosa tenue. Al naso bouquet di fragoline di bosco, caramella bon bon. Gusto morbido e piacevole. Ottimo abbinato ai gamberoni alla gallipolina.

Tipologia <i>Vino rosato</i>	Varietà <i>70% Primitivo 30% Susumaniello</i>	Posizione vigna <i>Minervino di Lecce</i>
Alcool <i>12,5%</i>	Esposizione <i>nord-sud</i>	Resa per ettaro <i>75 qli</i>
Età dei vigneti <i>15 anni</i>	Allevamento <i>Guyot</i>	Vendemmia <i>III decade di agosto I decade di settembre</i>
Altitudine <i>100 m.s.l.m.</i>	Prima annata <i>2016</i>	Terreno <i>Calcareo argilloso</i>

*Affinamento in vasche di acciaio
su fecce fini per 3 mesi.*

PIETRA

VERDECA

Salento i.g.t.

Vino dal colore giallo paglierino brillante. Al naso offre un bouquet fresco e fragrante con note di frutta a polpa bianca, unite a note floreali di sambuco.

Piacevolmente fresco.



Tipologia <i>Vino bianco</i>	Varietà <i>100% Verdeca</i>	Posizione vigna <i>Salento</i>
Alcool <i>12,5%</i>	Esposizione <i>nord-sud</i>	Resa per ettaro <i>75 qli</i>
Età dei vigneti <i>30 anni</i>	Allevamento <i>Guyot</i>	Vendemmia <i>III sett. di settembre</i>
Altitudine <i>100 m.s.l.m.</i>	Prima annata <i>2019</i>	Terreno <i>rosso su roccia calcarea</i>

*Affinamento in vasche di acciaio
su fecce fini per 3 mesi.*

DOP

TERRA D'OTRANTO

Vola Primitivo

Pepe Negroamaro

Nina Rosato di Negroamaro e Ottavianello

Ora Bianco Fiano

Filo Negroamaro Riserva

Vega Primitivo Riserva



DOP TERRA D'OTRANTO

VOLA

Rosso Primitivo

Rubino intenso con riflessi violacei, l'olfatto spazia dal succo di mirtillo alle erbe mediterranee, dalla vaniglia a sentori balsamici. Bevibilità straordinaria ed una lunga evoluzione al palato. Ottimo con filetto di angus con funghi cardoncelli.



Tipologia <i>Vino rosso</i>	Varietà <i>100% Primitivo</i>	Posizione vigna <i>Minervino di Lecce</i>
Alcool <i>15%</i>	Esposizione <i>est</i>	Resa per ettaro <i>50 qli</i>
Età dei vigneti <i>10 anni</i>	Allevamento <i>Cordone Speronato</i>	Vendemmia <i>inizio settembre</i>
Altitudine <i>90 m.s.l.m.</i>	Prima annata <i>2020</i>	Terreno <i>Franco — Sabbioso su roccia calcarea</i>

*6 mesi in Tonneaux di 2° e 3°
passaggio e 3 mesi in bottiglia*

DOP TERRA D'OTRANTO

PEPE

Negroamaro



Rosso rubino con bagliori granati, intreccio olfattivo di frutta rossa matura, spezie piccanti e menta. Sorso vigoroso, avvolgente, con un calibrato equilibrio. Da provare con tagliata di manzo alle erbe.

Tipologia <i>Vino rosso</i>	Varietà <i>100% Negroamaro</i>	Posizione vigna <i>Minervino di Lecce</i>
Alcool <i>14%</i>	Esposizione <i>est</i>	Resa per ettaro <i>50 qli</i>
Età dei vigneti <i>10 anni</i>	Allevamento <i>Cordone Speronato</i>	Vendemmia <i>inizio settembre</i>
Altitudine <i>90 m.s.l.m.</i>	Prima annata <i>2020</i>	Terreno <i>Argillo — Sabbioso su roccia calcarea</i>

*6 mesi in Tonneaux di 2° e 3°
passaggio e 3 mesi in bottiglia*

DOP TERRA D'OTRANTO

NINA

Rosato

Cristallino rosa tenue, nuance di lampone, pesca e cardamomo, rosa canina. Un sorso pieno, freschezza e sapidità con un guizzo finale amaricante. Ottimo con paccheri con guanciale e pomodorini gialli.



Tipologia <i>Vino rosato</i>	Varietà <i>Negroamaro Ottavianello</i>	Posizione vigna <i>Minervino di Lecce</i>
Alcool <i>12,5%</i>	Esposizione <i>est</i>	Vendemmia <i>prima metà di settembre * seconda metà di settembre °</i>
Prima annata <i>2021</i>	Allevamento <i>Cordone Speronato</i>	Terreno <i>Franco — Sabbioso su roccia calcarea</i>

2 mesi in acciaio e 2 mesi in bottiglia.

DOP TERRA D'OTRANTO

ORA

Bianco Fiano



Giallo paglierino luminoso, grande eleganza, al naso agrumi, mandorle, erbe aromatiche ed una punta di pepe bianco. Una incisiva freschezza bilanciata da dosata morbidezza. Ottimo con mezze maniche con pesce spada e capperi.

Tipologia <i>Vino bianco</i>	Varietà <i>100% Fiano</i>	Posizione vigna <i>Minervino di Lecce</i>
Alcool <i>13%</i>	Esposizione <i>est</i>	Resa per ettaro <i>55 qli</i>
Età dei vigneti <i>10 anni</i>	Allevamento <i>Cordone Speronato</i>	Vendemmia <i>ultima decade di settembre</i>
Altitudine <i>90 m.s.l.m.</i>	Prima annata <i>2020</i>	Terreno <i>Franco — Sabbioso su roccia calcarea</i>

*20% del vino affina 6 mesi in Tonneaux di 1° passaggio, il resto in acciaio.
Tre mesi di riposo dopo l'imbottigliamento.*

DOP TERRA D'OTRANTO

FILO

Negroamaro Riserva



Elegante rosso rubino con riflessi granati. Un ricco profilo olfattivo di frutta in confettura ed intensi sentori terziari, un riconoscimento mentolato finale. Sorso ricco, equilibrato e persistente. Ottimo con un cosciotto di capretto farcito con lampascioni.

Tipologia <i>Vino rosso</i>	Varietà <i>100% Negroamaro</i>	Posizione vigna <i>Minervino di Lecce</i>
Alcool <i>14,5%</i>	Esposizione <i>est</i>	Resa per ettaro <i>40 qli</i>
Età dei vigneti <i>10 anni</i>	Allevamento <i>Alberello</i>	Vendemmia <i>ultima sett. di settembre</i>
Altitudine <i>90 m.s.l.m.</i>	Prima annata <i>2019</i>	Terreno <i>Argillo – Sabbioso su roccia calcarea</i>

12 mesi in Tonneaux di 1° e 2° passaggio e 6 mesi in bottiglia

DOP TERRA D'OTRANTO

VEGA

Primitivo Riserva



Rosso rubino intenso con riflessi granati. Naso fittissimo: frutta matura, erbe mediterranee e spezie dolci. Equilibrato, un retrogusto avvolgente e morbido. Lunga dissolvenza balsamica. Ottimo con un caciocavallo podolico alla piastra.

Tipologia <i>Vino rosso</i>	Varietà <i>100% Primitivo</i>	Posizione vigna <i>Minervino di Lecce</i>
Alcool <i>15%</i>	Esposizione <i>est</i>	Resa per ettaro <i>40 qli</i>
Età dei vigneti <i>10 anni</i>	Allevamento <i>Cordone speronato</i>	Vendemmia <i>metà settembre</i>
Altitudine <i>90 m.s.l.m.</i>	Prima annata <i>2019</i>	Terreno <i>Argillo — Sabbioso su roccia calcarea</i>

12 mesi in Tonneaux di 1° e 2° passaggio e 6 mesi in bottiglia

LE NOSTRE
COLLEZIONI

Zisa Jumilla DOP

Physis Salento i.g.t.



LE COLLEZIONI

ZISA

Jumilla D.O.P.



Vino dal colore rosso rubino profondo e luminoso. Con note di confettura di ribes e ciliegia nera, pepe nero, cannella e vaniglia, con cenni di cacao e foglie di tabacco dolce. Lunga persistenza. Perfetto con piatti a base di carne.

Tipologia <i>Vino rosso</i>	Varietà <i>Monastrell, Syrah, Cabernet Sauvignon, Tempranillo</i>	Posizione vigna <i>Spagna, Valle del Carche, Jumilla (Murcia)</i>
Alcool <i>14,5%</i>	Esposizione <i>nord-sud</i>	Resa per ettaro <i>30 qli</i>
Età dei vigneti <i>40 anni</i>	Prima annata <i>2014</i>	Vendemmia <i>II decade di settembre</i>
Altitudine <i>600 m.s.l.m.</i>		Terreno <i>Calcareo, media permeabilità</i>

*Affinamento in barrique
per 12 mesi.*

LE COLLEZIONI

PHYSIS

Salento i.g.t.



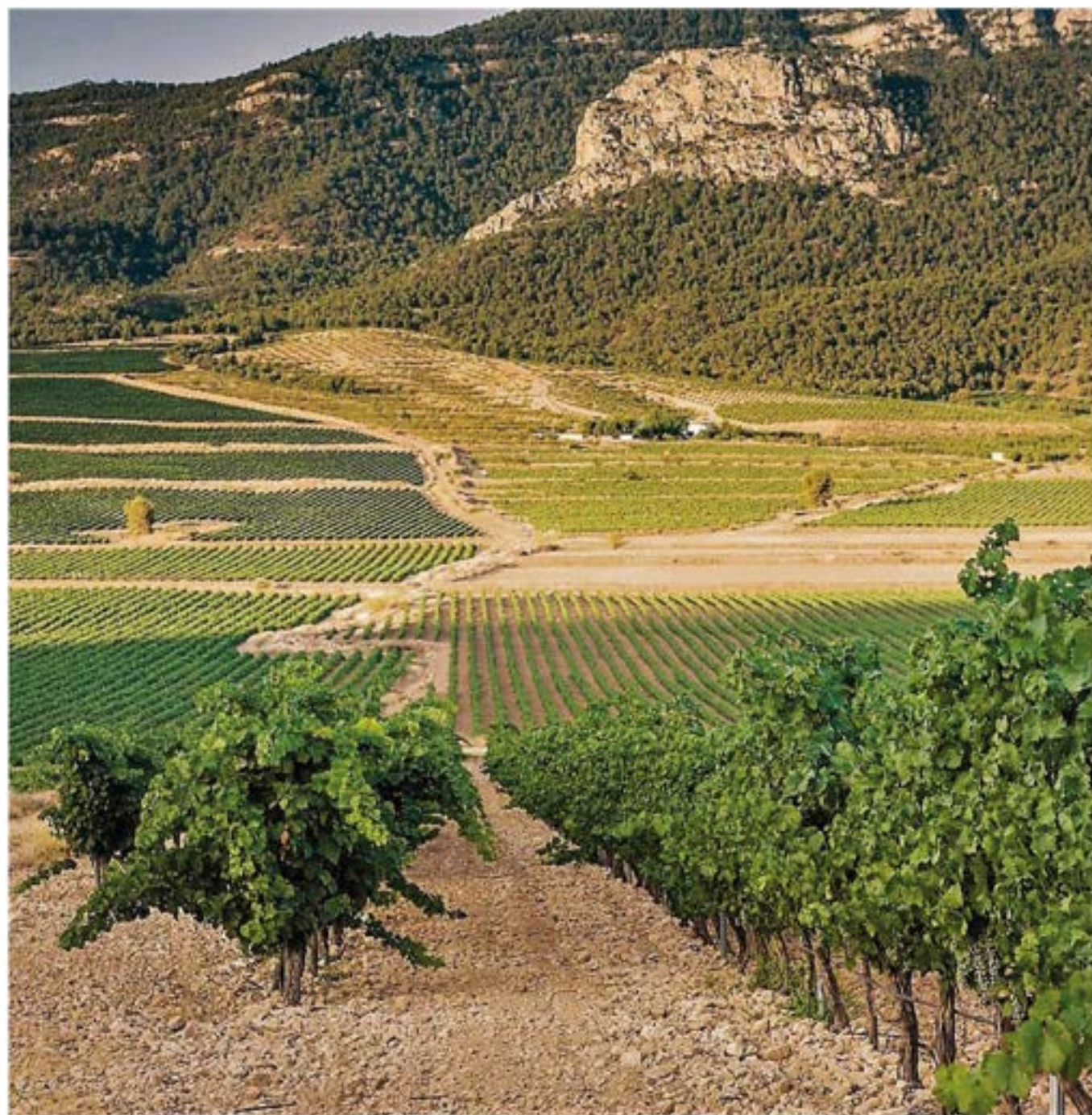
Dal colore giallo paglierino, al naso sentori di frutta matura e sfumature agrumate di arancia e pompelmo, richiamano il mediterraneo. Al palato è sapido, elegante e raffinato. Interessante con zuppe vegetali, risotti e cous cous con pesce.

Tipologia <i>Vino bianco macerato</i>	Varietà <i>100% Grillo</i>	Posizione vigna <i>Salento</i>
Alcool <i>12,5%</i>	Esposizione <i>nord-sud</i>	Resa per ettaro <i>30 qli</i>
Età dei vigneti <i>15 anni</i>	Allevamento <i>Guyot</i>	Vendemmia <i>II settimana di settembre</i>
Altitudine <i>1 00 m.s.l.m.</i>	Prima annata <i>2019</i>	Terreno <i>Medio impasto argilloso</i>

*Affinamento in vasche di acciaio
su fecce fini per 3 mesi.*









LINEA

PUGLIA

Novementi *Rosso Puglia*
Novementi *Rosato Puglia*
Novementi *Bianco Puglia*



LINEA PUGLIA

NOVEMENTI

Rosso Puglia i.g.t.



Rubino intenso. Al naso note fruttate di mirtillo, mora e ciliegia sotto spirito e cenni speziati. Buon corpo, dinamico ed equilibrato. Ottimo con legumi e grigliate di carne.

Tipologia <i>Vino rosso</i>	Varietà <i>Negroamaro, Primitivo, speronato</i>	Vendemmia <i>I e II sett. di settembre</i>
Alcool <i>13%</i>	Prima annata <i>2019</i>	

*Affinamento in vasca d'acciaio
su fecce fini per 3 mesi.*

LINEA PUGLIA

NOVEMENTI

Rosato Puglia i.g.t.



Rosa cerasuolo. Al naso note floreali di rosa, fragoline di bosco, lampone, pompelmo rosa e timo. Il sorso è rotondo e fresco con piacevoli aromi di ribes nel finale.

Da provare con calamari ripieni con provola affumicata o parmigiana di melanzane

Tipologia <i>Vino rosato</i>	Varietà <i>Negroamaro, Aleatico</i>	Vendemmia <i>II settimana di settembre</i>
Alcool <i>12%</i>	Prima annata <i>2017</i>	

*Affinamento in vasca d'acciaio
su fecce fini per 3 mesi.*

LINEA PUGLIA

NOVEMENTI

Bianco Puglia i.g.t.



Giallo paglierino luminoso. Al naso note floreali di sambuco e sentori agrumati di cedro e bergamotto; a seguire mango e pesca bianca, sapido e persistente. Ottimo con panini gourmet, o una insalata di polpo, patate e taccole.

Tipologia <i>Vino bianco</i>	Varietà <i>Chardonnay, Malvasia Bianca</i>	Vendemmia <i>II metà di agosto e I metà di settembre</i>
Alcool <i>12%</i>	Prima annata <i>2007</i>	

*Affinamento in vasca d'acciaio
su fecce fini per 3 mesi.*







IL NOSTRO
OLIO

IL NOSTRO OLIO

OLIO BIOLOGICO

Olio extra vergine di oliva



All'olfatto si rivela con sentori di pomodoro verde, al palato armonico intenso arricchito da gradevoli sfumature piccanti. Ottimo abbinato a crostacei, legumi, bruschette e carni rosse.

Tipologia <i>Olio extra vergine di oliva biologico</i>	Varietà <i>Coratina, Carolea, Picholine</i>
Zona di raccolta <i>Fasano</i>	Acidità <i>0.2%</i>
Età degli ulivi <i>30-40 anni</i>	Estensione <i>40 ettari</i>
Raccolta <i>Ottobre/Novembre</i>	Formati <i>500 ml</i>

*Macinazione a freddo.
Ciclo continuo due fasi e mezzo.*

IL NOSTRO OLIO

BLEND

Olio extra vergine di oliva



*Al naso, note erbacee, profumi freschi e persistenti
Risulta in ottima armonia con zuppe di verdure e
legumi, e soprattutto pesce e carni grigliate.*

Tipologia <i>Olio extra vergine di oliva</i>	Varietà <i>Leccino, Coratina, Picholine, Ogliarola Salentina</i>
Zona di raccolta <i>Fasano, Cisternino ed Ostuni</i>	Acidità <i>0.30%</i>
Età degli ulivi <i>35-45 anni</i>	Estensione <i>40 ettari</i>
Raccolta <i>15 Ottobre/15 Novembre</i>	Formati <i>3 L</i>

*Ciclo continuo con estrazione a freddo,
con frangitore doppia griglia a bassi giri.*



EXTRA VIRGIN OLIVE OIL COLLECTION

“
Rivolgiamo la nostra promessa di iniziare
a imparare come stare in armonia con tutta la terra.
DOLORES LACHAPELLE
”


CHILI
PEPERONCINO


ORANGE
ABIANCA


ROSEMARY
ROSMARINO


OLIVE OIL
PIANTATO



MenhirSalento



IL NOSTRO OLIO

MENHIR OLIVE OIL BOX

CONTENUTO DELLA CONFEZIONE:

- bottiglia 250 ml Condimento al limone;
- bottiglia 250 ml Condimento al peperoncino;
- bottiglia 250 ml Condimento al rosmarino;
- bottiglia 250 ml Condimento al Basilico

*I condimenti aromatizzati sono ottenuti unicamente
tramite processo di macerazione ed infusione naturale
in olio Extravergine d'oliva delle spezie che ne
compongono il sapore.*

Tappi dosatori inclusi.

.....





L'AZIENDA

Dove ci troviamo



Menhir Salento

S.p.A.

Via Salvatore Negro 73020

Bagnolo del Salento · Lecce · Italy

T. +39 0836 81 8199

www.menhirsalento.it