



ACQUISTATO IL .....

"Pepe" Negroamaro Terra d'Otranto DOC 2023

2023

## Vigoroso e avvolgente



*Svinando*

Il suo segreto? Il sole caldo del Salento. E' grazie a lui, ai suoi caldi raggi, che i grappoli di uva Negroamaro riescono a giungere a piena maturazione. E da essi nasce il Terra d'Otranto DOC Pepe, di Cantina Menhir. La località è Minervino di Lecce, dove i terreni sono argillo-sabbiosi, con roccia calcarea. Un habitat ideale per questo vitigno. Vino caratterizzato da una personalità decisa e un carattere mediterraneo inconfondibile, le uve provengono da vigneti con un'età media di 10 anni, allevate a cordone speronato. La vendemmia manuale inizia nella seconda settimana di settembre, quando le uve raggiungono la perfetta maturazione. Segue una fermentazione con macerazione a temperatura controllata che favorisce la produzione dei profumi e dei sapori tipici del Negroamaro. Il vino, inoltre, non viene sottoposto ad affinamento in legno, per preservarne la freschezza e la vitalità. Nel calice Pepe si presenta di un bel colore rosso rubino intenso, con riflessi granati. Al naso offre un bouquet ricco di frutti di bosco, come mora di rovo e amarena. Poi note speziate di chiodi di garofano e pepe nero, completate da una fresca nota di menta. In bocca, il vino è vigoroso e avvolgente, con tannini morbidi e un finale persistente. Perfetto per accompagnare piatti di carne rossa, regge bene anche la selvaggina e i formaggi stagionati. Da provare con una tagliata di manzo alle erbe o scaloppine alla pizzaiola.

### La Vigna

**Terreno** argillo sabbioso su roccia calcarea

**Esposizione** Sud Est

**Allevamento** spalliera

### Densità imp.

### Il Vino

**Tipologia** Vino rosso fermo

**Provenienza** Puglia

**Uve** Negroamaro 100%

**Gradazione** 14% vol

**Temp. Servizio** 16 gradi

**Quando Berlo** entro 3 anni

**Abbinamento** Menù di carne

**Vinificazione** tradizionale vinificazione in rosso con macerazione alla temperatura di 24 °C per 15 giorni.

**Sensazioni** Sorsò vigoroso ed avvolgente, appaga per spessore ed un calibrato equilibrio.

Menhir nasce nei primi anni 2000 dal sogno di Gaetano Marangelli, un imprenditore agricolo pugliese con una passione per la sua terra e i vitigni autoctoni della sua terra. Da un piccolo progetto aziendale, nel giro di "relativamente" pochi anni, Menhir si è trasformata in una realtà vitivinicola di riferimento, con una produzione di oltre un milione di bottiglie che portano il nome della Puglia nel mondo. Il cuore pulsante di Menhir sono i vitigni autoctoni pugliesi, come Negroamaro, Primitivo, Susumaniello e Malvasia Nerai, coltivati con rispetto per la terra e secondo i principi della sostenibilità. Menhir si ispira alla tradizione vitivinicola della Puglia, reinterpretandola in chiave moderna e innovativa. L'azienda, infatti, investe in tecnologie all'avanguardia e in pratiche agricole sostenibili per ottenere vini di altissima qualità che rispecchiano il terroir unico della regione.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Impres