

# N°ZERO - TERRA D'OTRANTO DOC

<b>Domaine</b>	MenhirSalento
<b>Région</b>	Salento POUILLES
<b>Appellation</b>	Terra d'Otranto DOC
<b>Catégorie</b>	Rouge
<b>Millésime</b>	2018
<b>Format</b>	0,75L
<b>Cépage</b>	100% Negroamaro
<b>Vinification</b>	Vendange manuelle deuxième semaine de septembre. Fermentation avec macération à 22-24°C pendant 10 jours. Elevage en barriques de chêne Français pendant 3 mois.
<b>Production</b>	13.000 bouteilles
<b>Degré alcoolique</b>	14%
<b>Couleur</b>	Rouge rubis intense avec reflets grenat
<b>Arômes</b>	Cerise noire, mûre, herbes du maquis méditerranéen et laurier. Notes balsamiques et épicées.
<b>Saveurs</b>	Une attaque puissante et très harmonieuse. Vin frais et équilibré. Tanins bien fondus. Fin de bouche longue et subtile, notes de cacao sur le final. <b>Un délice !</b>
<b>Température de service</b>	17– 18° C
<b>Accord mets et vin</b>	A déguster avec rôtis ou daube, gibier et fromages à pâte pressée affinés.
<b>Potentiel de garde</b>	7 / 8 anni
<b>Note</b>	<b>Ce vin fait partie d'une gamme appelée "Collections" de MenhirSalento. Un projet de sélections parcelaires exceptionnelles dans l'Appellation Terra d'Otranto sur la côte est du Salento. On y retrouve l'expression la plus pure du maquis méditerranéen, une grande concentration de saveurs et une complexité aromatique qui exalte la pureté de ce cépage autochtone Negroamaro.</b>

# FILO - NEGROAMARO IGT SALENTO

Domaine	MenhirSalento
Région	Salento POUILLES
Appellation	Salento IGT
Catégorie	Rouge
Millésime	2019
Format	0,75L
Cépage	100% Negroamaro
Vinification	Vendange tardive manuelle dernière semaine de septembre. Fermentation avec macération à 24°C pendant 15 jours. Elevage en barriques Bordelaise de deuxième vin pendant 12 mois.
Production	6.000 bouteilles
Degré alcoolique	14,5%
Couleur	Rouge rubis intense avec reflets grenat
Arômes	Déliçates nuances de petits fruits des bois, de pétales d'églatine séchés, de cacao et de cuir.
Saveurs	Un vin très équilibré. Tout en rondeur et en souplesse. Un corps puissant qui chauffe agréablement le palais. Trame tannique bien marquée et superbe fraîcheur. Fin de bouche nette et très longue. <b>Wahooooo quelle classe !</b>
Température de service	17– 18° C
Accord mets et vin	Cote à l'os, pièce de gibier mariné, Souris d'agneau confites, Parmentine d'agneau à l'aubergine aux épices, tajine de viande aux pruneaux, boles de picolat, fromages affinés, carré de chocolat noir mi-amer.
Potentiel de garde	+ de 10 ans
Note	Continuité entre présent et passé, tradition et innovation, lien étroit avec le territoire : c'est le « filo », le fil conducteur, qui a inspiré MenhirSalento dans la création de ce vin rouge, obtenu à partir de raisins Negroamaro de vendanges tardives, qui se distingue par son élégance, sa structure et sa persistance, ainsi que par son goût doux et enveloppant.