



**N. ZERO
NEGROAMARO
IGT SALENTO**

Uvaggio: 100% Negroamaro

Gradazione alcolica: 13°

Colore: rosso rubino

Età media del vigneto: 35 anni

Resa per ettaro: 90hl/ha

Affinamento parziale in barriques di rovere

Temperatura di servizio: 16°-18°

Totale acidità: 5,70g/litro acido tartarico

Zucchero residuo: 4,20g/litro

Tipologia di terreno: terreno rosso poco profondo, su strati di roccia calcarea

Aroma: complesso e speziato, aromi di vaniglia, ribes e mora. Retrogusto persistente

Sapore: elegante, gradevole e fresco, aromi di erbe officinali e confetture di ciliege

Note di vinificazione: macerazione termica pre-fermentativa, fermentazione termocontrollata

Abbinamenti: cavatelli con ragu misto di carne rossa; coniglio alla cacciatora; *turcinelli* alla brace; zuppa di piselli e fave di Zollino; formaggi a media stagionatura: pecorino di Maglie



Cantine Menhir
Via Scarciglia, 18
73027, Minervino di
Lecce (Le) Italy

Tel: + 39 0836.818199
Fax: + 39 0836.891847

info@cantinemenhir.com
www.cantinemenhir.com



MENHIR VERDECA IGT PUGLIA

Uvaggio: 100% Verdeca IGT Puglia

Gradazione alcolica: 13°

Colore :giallo paglierino con riflessi verdi

Età media del vigneto: 35 anni

Resa per ettaro: 90hl/ha

Affinamento in vasca d'acciaio

Temperatura di servizio: 8°-10°

Totale acidità: 5,80g/litro acido tartarico

Zucchero residuo: 4.80g/litro

Tipologia di terreno: 300 metri dal livello del mare, calcareo, non molto profondo

Aroma: tipico dei fiori bianchi rupestri e della frutta candita, finale sapido

Sapore: intenso, secco e avvolgente

Note di vinificazione: macerazione termica pre-fermentativa, fermentazione termocontrollata

Abbinamenti: brioches fantasiose con ripieno di verdure; capesante gratinate con funghi cardoncelli; sauté di cozze e vongole; linguine ai ricci; cous-cous; lasagne estive con melanzane e pomodorini



Cantine Menhir
Via Scarciglia, 18
73027, Minervino di
Lecce (Le) Italy

Tel: + 39 0836.818199
Fax : + 39 0836.891847

info@cantinemenhir.com
www.cantinemenhir.com

3 LUNE
MALVASIA NERA
IGT SALENTO

Uvaggio: 100% Malvasia Nera

Gradazione alcolica: 13°

Colore: rosso rubino

Età media del vigneto: 25 anni

Resa per ettaro: 90hl/ha

Affinamento in vasca d'acciaio

Totale acidità: 5,50g/lit

Zucchero residuo: 4,8g/lit

Temperatura di servizio: 12°-14°

Tipologia di terreno: terreno rosso poco profondo, su strati di roccia calcarea

Aroma: fiori rossi, mirtili e ciliegie

Sapore: sapore eccellente che sottolinea la freschezza e il perfetto equilibrio del vino

Note di vinificazione: macerazione termica pre-fermentativa, fermentazione termocontrollata

Abbinamenti: ravioli di burrata e zucchini; zuppa di pesce alla gallipolina; pasta fresca alla crudaiola (con pachino, mozzarella e rucola); pizza margherita



Cantine Menhir
Via Scarciglia, 18
73027, Minervino di
Lecce (Le) Italy

Tel: + 39 0836.818199
Fax: + 39 0836.891847

info@cantinemenhir.com
www.cantinemenhir.com

QUOTA 29
PRIMITIVO
IGT SALENTO

Uvaggio: 100% Primitivo

Gradazione alcolica: 14°

Colore: rosso rubino intenso

Età media del vigneto: 35 anni

Resa per ettaro: 80hl/ha

Affinamento parziale in barriques di rovere

Temperatura di servizio: 16°-18°

Totale acidità: 5,60g/lit acido tartarico

Zucchero residuo: 4,80g/lit

Tipologia di terreno: poco profondo su strati di roccia calcarea

Aroma: caratteristico profumo dell'uva, ciliegie mature, more e mirtillo

Sapore: gradevole, tondeggiate, solare ed espressivo

Note di vinificazione: macerazione termica pre-fermentativa, fermentazione termocontrollata

Abbinamenti: tagliere di salumi; capocollo e soppressata di Martina Franca; lardo e prosciutto di Faeto; maritati con ragu di carne mista; agnello al forno con timo selvatico e patate alla brace; formaggi a media e alta stagionatura: caciocavallo podolico



Cantine Menhir
Via Scarciglia, 18
73027, Minervino di
Lecce (Le) Italy

Tel: + 39 0836.818199
Fax: + 39 0836.891847

info@cantinemenhir.com
www.cantinemenhir.com



MENHIR PRIMITIVO MANDURIA DOC

Uvaggio: 100% Primitivo

Gradazione alcolica: 14°

Colore: rosso intenso

Età media del vigneto: 35 anni

Resa per ettaro: 80hl/ha

Affinamento in barriques di rovere

Temperatura di servizio : 16°-18°

Totale acidità: 5,60g/lit acido tartarico

Zucchero Residuo: 4,80g/lit

Tipologia di terreno: terreno poco profondo, su strati di roccia calcarea

Aroma: caratterizzato dal profumo di bacche, frutti rossi ,prugne e spezie

Sapore: gradevole, tondeggiate, avvolgente e caldo, lungo finale

Note di vinificazione: macerazione termica pre-fermentiva, fermentazione termocontrollata

Abbinamenti: orecchiette con cime di rapa;carne alla brace (cinghiale, manzo,salsiccia a punta di coltello) con funghi cardoncello; formaggi: canestrato pugliese, mozzarella di bufala del Gargano



Cantine Menhir

Via Scarciglia, 18
73027, Minervino di
Lecce (Le) Italy

Tel: + 39 0836.818199

Fax: + 39 0836.891847

info@cantinemenhir.com

www.cantinemenhir.com

5 PASSI
NEGROAMARO
IGT SALENTO

Uvaggio: 100% Negroamaro

Gradazione alcolica: 13°

Colore: rosso rubino

Età media del vigneto: 35 anni

Resa per ettaro: 90hl/ha

Affinamento in vasca d'acciaio

Totale acidità: 5,70g/lit

Zucchero residuo: 4,50g/lit

Temperatura di servizio: 15°-16°

Tipologia di terreno: rosso poco profondo, su strati di roccia calcarea

Aroma: vaniglia, mirtilli e spezie

Sapore: gradevole, aromatico

Note di vinificazione: macerazione termica pre-fermentiva, fermentazione termocontrollata

Abbinamenti: strozzapreti con melanzane, polpettine e basilico; zuppa di lenticchia gialla di Altamura con crostini; formaggi: straciatella e burrata



Cantine Menhir
Via Scarciglia, 18
73027, Minervino di
Lecce (Le) Italy

Tel: + 39 0836.818199
Fax: + 39 0836.891847

info@cantinemenhir.com
www.cantinemenhir.com



9 MENTI BIANCO IGT SALENTO

Uvaggio: 50% Verdeca 50% Chardonnay IGT Puglia

Gradazione alcolica: 12°

Colore: giallo paglierino con riflessi verdi

Età media del vigneto: 20 anni

Caratteristiche generali: morbido, buona acidità

Resa per ettaro: 80hl/ha

Affinamento in vasca d'acciaio

Temperatura di servizio: 8°-10°

Totale acidità: 5,60g/litro acido tartarico

Zucchero residuo: 5g/litro

Tipologia del terreno: terra rossa mediamente profonda, di buona struttura con componente sabbiosa poggiata su strati di roccia calcarea (Chardonnay).
Calcareao siliceo poco profondo e ricco di scheletro (Verdeca)

Aroma: fiori bianchi rupestri, retrogusto di limoni e arancia

Note di vinificazione: criomacerazione, fermentazione termocontrollata

Abbinamenti: frise di grano e orzo al pomodoro; polpo con zucchine alle erbe aromatiche; ricci di mare con crostini; sushi e sashimi; pizza bianca con pomodoro e basilico fresco



Cantine Menhir

Via Scarciglia, 18
73027, Minervino di
Lecce (Le) Italy

Tel: + 39 0836. 818199

Fax: + 39 0836.891847

info@cantinemenhir.com
www.cantinemenhir.com



MENHIR SALICE SALENTINO DOC

Uvaggio: 80% Negroamaro e 20% Malvasia

Gradazione alcolica: 14°

Colore: rosso intenso

Età media del vigneto: 35 anni

Resa per ettaro: 80hl/ha

Affinamento parziale in barriques

Temperatura di servizio: 16°-18°

Totale acidità: 5,60g/litro acido tartarico

Zucchero residuo: 4.20g/litro

Tipologia di terreno: terreno rosso poco profondo, su strati di roccia calcarea

Aroma: elegante di confettura e spezie con leggero sentore di vaniglia

Sapore: carattere pieno e morbido, avvolgente e comunicativo

Note di vinificazione: macerazione termica pre-fermentativa, fermentazione termocontrollata

Abbinamenti: *ciciri e tria*; maritati al ragu di carne, cacciagione (fagiano); grigliate di cinghiale; formaggi: caciocavallo podolico, pecorino



Cantine Menhir

Via Scarciglia, 18
73027, Minervino di
Lecce (Le) Italy

Tel: + 39 0836.818199
Fax: + 39 0836.891847

info@cantinemenhir.com
www.cantinemenhir.com



9 MENTI ROSATO IGT SALENTO

Uvaggio: 100% Negroamaro

Gradazione alcolica: 12°

Colore: petalo di rosa con riflessi rubino

Età media del vigneto: 25 anni

Caratteristiche generali: fruttato, buona acidità

Resa per ettaro: 80hl/ha

Affinamento in vasca d' acciaio

Temperatura di servizio: 8°-10°

Totale acidità: 5,60g/lit acido tartarico

Zucchero residuo: 4.30g/lit

Tipologia del terreno: rosso, poco profondo su strati di roccia calcarea

Aroma: rose e fragoline di bosco, piacevole sapidità

Note di vinificazione: criomacerazione, fermentazione termocontrollata

Abbinamenti: tortino di zucchine e caprino; zuppe asciutte; spigola agli agrumi; formaggi freschi (ricotta, giuncata e burrata)



Cantine Menhir
Via Scarciglia, 18
73027, Minervino di
Lecce (Le) Italy

Tel: + 39 0836. 818199
Fax: + 39 0836.891847

info@cantinemenhir.com
www.cantinemenhir.com



**QUOTA 31
PRIMITIVO
IGT SALENTO**

Uvaggio: 100% Primitivo

Gradazione alcolica: 14°

Colore: rosso rubino intenso

Età media del vigneto: 35 anni

Resa per ettaro: 80hl/ha

Affinamento parziale in barriques di rovere

Temperatura di servizio: 16°-18°

Totale acidità: 5,60g/lit acido tartarico

Zucchero residuo: 4,80g/lit

Tipologia di terreno: poco profondo su strati di roccia calcarea

Aroma: caratteristico profumo dell'uva, ciliegie mature, more e mirtillo

Sapore: gradevole, tondeggiate, solare ed espressivo

Note di vinificazione: macerazione termica pre-fermentiva, fermentazione termocontrollata

Abbinamenti: tagliere di salumi; capocollo e soppressata di Martina Franca; lardo e prosciutto di Faeto; maritati con ragu di carne mista; agnello al forno con timo selvatico e patate alla brace; formaggi a media e alta stagionatura: caciocavallo podolico



Cantine Menhir
Via Scarciglia, 18
73027, Minervino di
Lecce (Le) Italy

Tel: + 39 0836.818199

Fax: + 39 0836.891847

info@cantinemenhir.com
www.cantinemenhir.com