

2021 Ora Fiano Terra d'Otranto DOC

Menhir Salento | Apulien

Ora. Ein Kraftpaket. Die Trauben für den reinsortigen Fiano Ora von Menhir wachsen auf lehmigem, mit Sand und Kalkstein durchsetzten Boden. Die Lese findet in den letzten Septembertagen selektiv von Hand statt. Die eingemaischten Trauben werden vor der Gärung vier Stunden lang bei 10 °C mazeriert, um die Aromen optimal zu extrahieren. Anschließend werden 20% des Mostes in neuen Tonneaux und 80% des Mostes im Edelstahl vergoren. Der Fiano Ora ist goldgelb in der Farbe und besitzt elegante Noten von Mandarinen- Grapefruitschalen, Birne und Kräutern. Das Holz ist gut wahrnehmbar, aber gut integriert. Ein umhüllender Schluck mit prägnanter Frische und hervorragender Persistenz.



Sensorik

Farbe	sonnengelb
Duft	Vanille, gelbe Birne, Thymian
Geschmack	cremig, geringe Säure, kräftig

Wissenswertes

Ausbau	Edelstahl, Tonneaux
Trinkreife	2024-2027
Trinktemperatur	8-12°C

Speiseempfehlung

gebeizter Lachs, Pasta mit Krustentieren, Hummersuppe

Produzent

Die Cantine Menhir wurde erst im Jahre 2002 gegründet und produziert von Anfang an hervorragende und authentische Weine mit einem exzellenten Preis-Genuß-Verhältnis. Das Weingut befindet sich mitten im Herzen Apuliens, im Zentrum der Stadt Minervino di Lecce.

In atemberaubender Landschaft keltert der Inhaber Gaetano Marangelli auf mittlerweile 95 Hektar Rebfläche 950.000 Flaschen im Jahr. Besonderes Augenmerk legt Gaetano auf die heimischen Sorten Primitivo, Negroamaro, Fiano Minutolo und Susumaniello. Die Weine von Menhir besitzen stets eine ausdrucksstarke Frucht, einen vollmundigen Körper und viel Kraft.

Gründungsjahr	2002
Anzahl der Mitarbeiter	35
Rebfläche	45 Hektar (Eigentum) 50 Hektar (Pacht)
Zahl produzierter Flaschen	950.000
Rebsortenspiegel	60% Primitivo 20% Negroamaro 20% andere (Susumaniello, Fiano, Verdeca, Malvasia bianca, Malvasia nera)

Menhir Salento S.p.A. | Via Salvatore Negro | IT 73020 Bagnolo del Salento (LE)