

2021 Ora Fiano Terra d'Otranto DOC

Menhir Salento | Apulien

Der reinsortige Fiano von Menhir wurde kühl vergoren und einige Monate im Holz ausgebaut. Trotz der merklichen, aber gut eingebauten Barriquenoten, besitzt er eine angenehme Frische und eine hervorragende Persistenz. **Speiseempfehlung** Hervorragend zu Pasta mit Schwertfisch und Kapern oder zu Steinbutt mit Kartoffeln.



Sensorik

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

Wissenswertes

Ausbau	Barrique, Edelstahl
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 produzierte 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)