

## 2022 Pietra Susumaniello IGP

Menhir Salento | Apulien

Eine unbekannte Rebsorte, die mit Kraft, Frucht und Weichheit überzeugt. Pietra Susumaniello Paradebeispiel für Weine aus Apulien. Kraft, Frucht und Opulenz vereint. Speiseempfehlung Zum Schmorbraten oder kraftvollen Eintöpfen.



### Sensorik

<b>Farbe</b>	purpur
<b>Duft</b>	Vanille, Rosenblätter, rote Pflaume
<b>Geschmack</b>	moderate Säure, weiches Tannin, mittelkräftig

### Wissenswertes

<b>Ausbau</b>	großes Holzfass
<b>Trinkreife</b>	2024-2026
<b>Trinktemperatur</b>	16-18°C

### Speiseempfehlung

orientalische Küche, Saucen mit Zimt, Pasta mit Kirchererbsen

### 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.

<b>Gründungsjahr</b>	2002
<b>Anzahl der Mitarbeiter</b>	35
<b>Rebfläche</b>	45 Hektar (Eigentum) 50 Hektar (Pacht)
<b>Zahl produzierter Flaschen</b>	950.000
<b>Rebsortenspiegel</b>	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)