

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

Farbe	purpur
Duft	Vanille, Rosenblätter, rote Pflaume
Geschmack	moderate Säure, weiches Tannin, mittelkräftig

Wissenswertes

Ausbau	großes Holzfass
Trinkreife	2024-2026
Trinktemperatur	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.

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)