

## 2022 Primitivo di Manduria DOC Menhir

Menhir Salento | Apulien

Manduria ist ein optimales Gebiet für die Rebsorte Primitivo. Die klimatischen Gegebenheiten und die Böden sorgen für eine sehr gute Reifephase und qualitativ hochwertiges Lesegut. Der Primitivo Manduria ist ein perfektes Beispiel für einen sortentypischen Primitivo: voll, kräftig, fruchtig. Speiseempfehlung: Sensationelle Kombinationen ergeben sich bei Speisen mit Rahmsaucen oder Tomatensaucen.



### Sensorik

<b>Farbe</b>	purpur
<b>Duft</b>	Vanille, Cassis, getrocknete Pflaume
<b>Geschmack</b>	moderate Säure, weiches Tannin, seidig

### Wissenswertes

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

### Speiseempfehlung

Rinderagu, orientalische Gewürze, kurzgebratenes Lamm

### 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.

<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)