

## 2022 Quota 14 Primitivo di Manduria DOC MAGNUM

Menhir Salento | Apulien

Quota 14 Selezione SardoVINO - ein Wein nur für SardoVINO produziert. Ein reinsortiger Primitivo, der 14 Monate im Barrique reift und wunderbar rund mit leichten Kanten ist. Speiseempfehlung Am besten Solo oder zu aromatischen Fleischgerichten, wie zum Beispiel Leber.



### Sensorik

<b>Farbe</b>	purpur
<b>Duft</b>	Vanille, getrocknete Pflaume, Schokolade
<b>Geschmack</b>	moderate Säure, reifes Tannin, kräftig

### 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)