

2023 Pass-O Fiano bianco IGT

Menhir Salento | Apulien

Der Pass-O ist ein reinsortiger Fiano Minutolo. Als Klon der eigentlichen Rebsorte Fiano, ist der Fiano Minutolo meist aromatischer und erinnert oft exotische Früchte wie Ananas oder Papaya. Die Trauben für den Pass-O wachsen auf lehmigem Boden und werden in der dritten Septemberwoche von Hand gelesen. Vor der Gärung mazerieren die Trauben bei 10 °C für 6 Stunden, um die Aromatik zu intensivieren und werden danach temperaturkontrolliert bei 13 °C für 25 Tage in Stahltanks vergoren. Am Ende der Gärung bleibt der Fiano Pass-O für mindestens 3 Monate auf der Feinhefe in Stahltanks. In der Farbe ist der Pass-O strohgelb mit goldenen Reflexen. Die Nase ist ausdrucksstark mit Noten von Litchi, Passionsfrucht, weißen Blüten und mediterranen Kräutern. Am Gaumen zeigt er sich rund und harmonisch mit guter Säure und schönem Abgang.



Sensorik

Farbe	sonnengelb
Duft	Apfel, Rosenblüten, Zitrone
Geschmack	frisch, trinkig, frische Säure

Wissenswertes

Ausbau	Edelstahl, Feinhefe
Trinkreife	2024-2026
Trinktemperatur	8-12°C

Speiseempfehlung

grüner Spargel, eingelegte Auberginen, buttrige Gerichte

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 950.00 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)