

## 2023 Pass-O Fiano bianco IGT

Menhir Salento | Apulien

Der Pass-O ist ein reinsortiger Fiano Minutolo, das ist ein Klon der eigentlichen Rebsorte Fiano und tritt allgemein aromatischer auf. Von Bukett erinnert er oft an einen ganz leichten und sehr milden Gewürztraminer. Typisch ist auch der säurearme Abgang. Speiseempfehlung Durch die wenige Säure und das viele Aroma ein Thaiküchen-Wein.



### Sensorik

<b>Farbe</b>	sonnengelb
<b>Duft</b>	Apfel, Rosenblüten, Zitrone
<b>Geschmack</b>	frisch, trinkig, frische Säure

### Wissenswertes

<b>Ausbau</b>	Edelstahl, Feinhefe
<b>Trinkreife</b>	2024-2026
<b>Trinktemperatur</b>	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 950.000 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)