

2023 Quota 29 Primitivo IGT Salento

Menhir Salento | Apulien

Die Primitivo-Trauben, die für den Quota 29 sorgsam gepflegt werden, wachsen 29 Meter über dem Meeresspiegel. Ein simpel erklärter Name für einen schönen zugänglichen Rotwein. Cantina Menhir baut ihre Primitivo sortentypisch aus. Ebenso auch den Quota 29, ein Primitivo wie er sein sollte: Ausladend, opulent und fruchtbetont!



Sensorik

Farbe	purpur
Duft	Brombeere, rote Pflaume, Schokolade
Geschmack	moderate Säure, saftig, weiches Tannin

Wissenswertes

Ausbau	großes Holzfass
Trinkreife	2024-2027
Trinktemperatur	16-18°C

Speiseempfehlung

Rinderagu, orientalische Gewürze, kurzgebratenes Lamm

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)