

## 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

<b>Farbe</b>	purpur
<b>Duft</b>	Brombeere, rote Pflaume, Schokolade
<b>Geschmack</b>	moderate Säure, saftig, weiches Tannin

### Wissenswertes

<b>Ausbau</b>	großes Holzfass
<b>Trinkreife</b>	2024-2028
<b>Trinktemperatur</b>	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.

<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)