

Olio Extravergine di Oliva Biologico 0,51

Menhir Salento | Apulien

Intensives und wunderbar würziges Olivenöl. Menhir kreiert ein Olivenöl aus einheimischen Oliven mit apulischer Seele. Eignet sich sehr gut zum Würzen von Vorspeisen oder zum Dippen.

Sensorik

Farbe gelbgrün **Duft** grasig, intensiv

Geschmack grüne Aromatik, milde Bitterstoffe

Wissenswertes

Trinktemperatur °C

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)



