

Olio Extravergine Biologico 0,5l

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 produziert 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.

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)

