

Olio Extravergine di Oliva 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

Menhir Marangelli steht für authentische Weine aus dem Herzen Apuliens. Gegründet im Jahr 2000, hat sich das Weingut unter der Leitung von Gaetano Marangelli schnell einen Namen für charakterstarke Qualitäten mit herausragendem Preis-Genuss-Verhältnis gemacht. Heute tritt das Haus bewusst unter dem Familiennamen Marangelli auf, ein klares Bekennen zu Herkunft, Wurzeln und Identität. In der eindrucksvollen Landschaft der Terra d'Otranto entstehen Weine aus autochthonen Rebsorten wie Primitivo, Negroamaro, Susumaniello und Fiano Minutolo. Die Weine von Menhir besitzen stets eine ausdrucksstarke Frucht, einen vollmundigen Körper und viel Kraft.

| | |
|----------------------------|---|
| Gründungsjahr | 2000 |
| 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, Verdecia, Malvasia bianca, Malvasia nera) |

Menhir Salento S.p.A. | Via Salvatore Negro| IT 73020 Bagnolo del Salento (LE)

