

## 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

<b>Farbe</b>	gelbgrün
<b>Duft</b>	grasig, intensiv
<b>Geschmack</b>	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.

<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)

