



Regione: Puglia
Proprietà: Famiglia Marangelli
Fondatore: Gaetano Marangelli
Enologo: Vincenzo Laera
Tipologia: Vino rosso
Vitigno: 50% Negroamaro, 50% Primitivo

Posizione vigna: San Dònaci
Altitudine: 100 - 150 m.s.l.m.
Esposizione: nord - sud
Tipologia pianta: alberello pugliese
Resa per ettaro: 80 qli/ha
Terreno: medio impasto, argilloso e profondo
Vinificazione: macerazione pre-fermentativa, fermentazione a temperatura controllata di 18 °C per almeno 15 giorni

Processo di invecchiamento: affinamento in barriques di rovere per almeno 15 mesi e ulteriore affinamento in bottiglia per altri 6 mesi

Note di degustazione

Colore: rosso rubino con riflessi granati
Bouquet: note speziate, sentori di frutta matura, vaniglia e cioccolato
Gusto: caldo ed equilibrato, astringente con retrogusto avvolgente e morbido
Abbinamenti: formaggi erborinati di bufala e cioccolato fondente

Contenuto alcolico: 18°
Temperatura di servizio: 18°C - 20°C
Produzione: 6.000 bt
Prima annata prodotta: 2014

