



Regione: Puglia
Proprietà: Famiglia Marangelli
Fondatore: Gaetano Marangelli
Enologo: Vincenzo Laera
Tipologia: Vino rosato
Varietà: 100% Negroamaro

Posizione vigna: San Dònaci
Altitudine: 100 m.s.l.m.
Esposizione: nord - sud
Tipologia pianta: spalliera
Resa per ettaro: 100 qli/ha
Terreno: medio impasto argilloso, profondo
Vinificazione: macerazione pre-fermentativa a 8 °C per circa 6 ore, fermentazione a temperatura controllata di 14°C

Processo di invecchiamento:

affinamento in vasche d'acciaio

Note di degustazione

Colore: rosa cerasuolo
Bouquet: lampone, caramella bon bon
Gusto: frutta rossa e basilico
Abbinamenti: uovo in camicia con cipolla di Acquaviva

Contenuto alcolico: 12,5°
Temperatura di servizio: 8°C - 10°C
Produzione: 25.000 bt
Prima annata prodotta: 2007

