



Regione: Puglia
Proprietà: Famiglia Marangelli
Fondatore: Gaetano Marangelli
Enologo: Vincenzo Laera
Tipologia: Vino rosso
Varietà: Primitivo, Malvasia nera, Aleatico

Posizione vigna: San Dònaci
Altitudine: 150 - 200 m.s.l.m.
Esposizione: nord - sud
Tipologia pianta: alberello pugliese e spalliera
Resa per ettaro: 120 qli/ha
Terreno: medio impasto, argilloso con zone di "terra rossa"
Vinificazione: macerazione e pre-fermentazione di 5 giorni, macerazione e fermentazione a temperatura controllata di 15°C per 10 giorni

Processo di invecchiamento: affinamento su fecce fini per 6 mesi

Note di degustazione

Colore: rosso rubino
Bouquet: ribes, mirto e alloro
Gusto: morbido con finale balsamico
Abbinamenti: marretto speziato al forno con patate della varietà sieglinda

Contenuto alcolico: 15°
Temperatura di servizio: 14°C - 16°C
Produzione: 8.000 bt
Prima annata prodotta: 2012

