



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

Posizione vigna: Galàtone
Altitudine: 150 m.s.l.m.
Esposizione: nord - sud
Tipologia pianta: contropalliera
Resa per ettaro: 130 qli/ha
Terreno: medio impasto, argilloso
Vinificazione: macerazione pre-fermentativa, macerazione e fermentazione per 5 giorni ad una temperatura di 18°C

Processo di invecchiamento: affinamento su fecce fini per 6 mesi

Note di degustazione

Colore: rosso rubino con riflessi violacei
Bouquet: ciliegia, amarena e fieno
Gusto: caldo con finale di liquirizia
Abbinamenti: linguine al primitivo, scalogno e guanciale

Contenuto alcolico: 14°
Temperatura di servizio: 16°C - 18°C
Produzione: 400.000 bt
Prima annata prodotta: 2006

