



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

Posizione vigna: Valle d'Itria
Altitudine: 400 m.s.l.m.
Esposizione: nord - sud
Tipologia pianta: spalliera
Resa per ettaro: 100 qli/ha
Terreno: calcareo - argilloso non molto profondo
Vinificazione: macerazione pre-fermentativa per 24 ore a 5°C, fermentazione a temperatura controllata di 15°C

Processo di invecchiamento: affinamento su fecce fini per almeno 3 mesi in vasche d'acciaio

Note di degustazione

Colore: giallo paglierino con riflessi dorati
Bouquet: lycius, susina e gelsomino
Gusto: caldo e avvolgente con note di miele
Abbinamenti: risotto con alici e capperi

Contenuto alcolico: 14°
Temperatura di servizio: 8°C - 10°C
Produzione: 25.000 bt
Prima annata prodotta: 2010

