



Regione: Puglia
Proprietà: Famiglia Marangelli
Fondatore: Gaetano Marangelli
Enologo: Vincenzo Laera
Tipologia: Vino bianco
Varietà: Verdeca, Chardonnay, Malvasia bianca

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, fermentazione a temperatura controllata di 15°C

Processo di invecchiamento:
affinamento in vasche d'acciaio

Note di degustazione

Colore: giallo paglierino con riflessi verdolini
Bouquet: banana, gelsomino e melone
Gusto: morbido, sapido con finale di mandorla
Abbinamenti: soufflè di asparagi

Contenuto alcolico: 12,5°
Temperatura di servizio: 8°C - 10°C
Produzione: 20.000 bt
Prima annata prodotta: 2007

