



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

Posizione vigna: Galatone
Altitudine: 150 m.s.l.m.
Esposizione: nord - sud
Tipologia pianta: alberello pugliese
Resa per ettaro: 90 qli/ha
Terreno: medio impasto, argilloso
Vinificazione: macerazione pre-fermentativa, fermentazione a temperatura controllata a 18°C per 5 giorni

Processo di invecchiamento: affinamento in barriques di rovere per 12 mesi

Note di degustazione

Colore: rosso rubino con riflessi granati
Bouquet: confettura di frutta rossa e vaniglia
Gusto: pieno, caldo e persistente
Abbinamenti: "gnommareddhi" e canestrato pugliese

Contenuto alcolico: 15,5°
Temperatura di servizio: da fare decantare e servire a 16°C - 18°C
Produzione: 15.000bt
Prima annata prodotta: 2009

"Le immagini sono puramente indicative e non si riferiscono alle annate di produzione e vendita dei vini"

