



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

Posizione vigna: San Dònaci
Altitudine: 150 - 300 m.s.l.m.
Esposizione: nord - sud
Tipologia pianta: contropalliera
Resa per ettaro: 65 qli/ha di uva appassita in pianta
Terreno: medio impasto argilloso
Vinificazione: macerazione pre-fermentativa, macerazione e fermentazione per 10 giorni a 20°C

Processo di invecchiamento: affinamento su fecce fini per 6 mesi in vasche d'acciaio

Note di degustazione

Colore: rosso rubino intenso
Bouquet: confettura di lamponi, ciliegia e rosa canina
Gusto: fresco, amabile ed equilibrato
Abbinamenti: pasta di mandorle con meringa

Contenuto alcolico: 15°
Temperatura di servizio: 16°C - 18°C
Produzione: 4.000 bt
Prima annata prodotta: 2013

