



Regione: Puglia
Proprietà: Famiglia Marangelli
Fondatore: Gaetano Marangelli
Enologo: Vincenzo Laera
Tipologia: Vino rosso
Varietà: 60% Primitivo, 40% Susumaniello

Posizione vigna: San Dònaci
Altitudine: 150 - 300 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 a 18°C

Processo di invecchiamento:
affinamento su fecce fini per 6 mesi

Note di degustazione

Colore: rosso rubino intenso
Bouquet: ribes, cannella e menta
Gusto: caldo, leggermente astringente
Abbinamenti: "bombette" della Valle d'Itria alla brace con "friggittelli" e "muscarì"

Contenuto alcolico: 15,5°
Temperatura di servizio: 16°C - 18°C
Produzione: 40.000 bt
Prima annata prodotta: 2012

