



Regione: Puglia
Proprietà: Famiglia Marangelli
Fondatore: Gaetano Marangelli
Enologo: Vincenzo Laera
Tipologia: Vino rosso
Vitigno: 100% Susumaniello

Posizione vigna: Minervino di Lecce
Altitudine: 70 m.s.l.m.
Esposizione: nord - sud
Tipologia pianta: alberello pugliese
Resa per ettaro: 60 qli/ha
Terreno: medio impasto argilloso, profondo
Vinificazione: macerazione pre-fermentativa, fermentazione e macerazione a temperatura controllata di 15°C

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

Note di degustazione

Colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei
Bouquet: sentori di frutta rossa ribes, mirtilli e note speziate (pepe nero, coriandolo)
Gusto: caldo, morbido e avvolgente con iniziale astringenza
Abbinamenti: costata di podolica alla brace

Contenuto alcolico: 15,5°
Temperatura di servizio: 18°C - 20°C
Produzione: 6.000 bt
Prima annata prodotta: 2016

