



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

Posizione vigna: Valle d'Itria
Altitudine: 400 m.s.l.m.
Esposizione: nord - sud
Tipologia pianta: alberello
Resa per ettaro: 90 qli/ha
Terreno: a 300 m sul livello del mare, calcareo non molto profondo
Vinificazione: macerazione pre-fermentativa, fermentazione a temperatura controllata

Processo di invecchiamento: affinamento in vasca d'acciaio su fecce fini

Note di degustazione

Colore: giallo paglierino con riflessi verdolini
Bouquet: tipico dei fiori bianchi rupestri e degli agrumi
Gusto: fresco, agrumato e minerale
Abbinamenti: alici fritte e cicorielle selvatiche

Contenuto alcolico: 13°
Temperatura di servizio: 8°C - 10°C
Produzione: 20.000 bt
Prima annata prodotta: 2006

