



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

**Posizione vigna:** Galàtone  
**Altitudine:** 150 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 ad una temperatura di 18°C

**Processo di invecchiamento:** affinamento su fecce fini per 6 mesi

### Note di degustazione

**Colore:** rosso rubino con riflessi violacei  
**Bouquet:** ciliegia, amarena e fieno  
**Gusto:** caldo con finale di liquirizia  
**Abbinamenti:** linguine al primitivo, scalogno e guanciale

**Contenuto alcolico:** 14°  
**Temperatura di servizio:** 16°C - 18°C  
**Produzione:** 400.000 bt  
**Prima annata prodotta:** 2006

