

MARGOTTA



2023 ROSSO



Una reinterpretazione moderna del Negroamaro, pensata per esaltare equilibrio e freschezza. Il colore rosso rubino, profondo e brillante, anticipa un bouquet olfattivo ricco e intenso, con note distintive di mora, erbe officinali e liquirizia. Al palato, la sua

acidità vivace sostiene un corpo pieno, armonico e di piacevole intensità, con un finale lungo e persistente. Un vino che si presta splendidamente all'invecchiamento, adatto per accompagnare piatti ricchi e complessi, ma anche come vino da meditazione.

TIPOLOGIA

Rosso IGP Salento

REGIONE

Puglia

ZONA DI PRODUZIONE

Brindisi

VARIETÀ

Negroamaro 100%

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Alberello pugliese

ALCOL

15,5%

ETÀ IMPIANTO

70-80 anni

PRODUZIONE

40 qli/ha

TIPOLOGIA DI SUOLO

Franco sabbioso

FORMATO

0,75 L

FERMENTAZIONE

A temperatura controllata in serbatoi in acciaio. Malolattica svolta.

TEMPERATURA DI SERVIZIO SUGGERITA

16-18°C

AFFINAMENTO

12 mesi

BOTTIGLIE PRODOTTE

2200

Vino non chiarificato e stabilizzato naturalmente | Contiene solfiti

MARGOTTA



2024 ROSATO



Rosato di Negroamaro ottenuto dalla pressatura soffice delle migliori uve, selezionate in base alla loro maturità. Visivamente color corallo dalla bella intensità, al naso si presenta con intensi sentori di melograno, ribes,

uva spina, frutti di bosco e fragolina. Al gusto risulta morbido, fresco e con un elegante mineralità e persistenza. Ottimo con aperitivi estivi, frutti di mare, e per esaltare i piatti tipici della tradizione salentina.

TIPOLOGIA

Rosato IGP Salento

REGIONE

Puglia

ZONA DI PRODUZIONE

Brindisi

VARIETÀ

Negroamaro 100%

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Alberello pugliese

ALCOL

12,5%

PRODUZIONE

40 qli/ha

FORMATO

0,75 L

ETÀ IMPIANTO

70-80 anni

TEMPERATURA DI SERVIZIO SUGGERITA

8-10°C

TIPOLOGIA DI SUOLO

Franco sabbioso

BOTTIGLIE PRODOTTE

2600

FERMENTAZIONE

A temperatura controllata in serbatoi in acciaio

MARGOTTA



2024 BIANCO



Vino bianco ottenuto da uve a bacca rossa che si prestano splendidamente a questo tipo di vinificazione. Si presenta con un interessante e luminoso colore giallo paglierino. Olfattivamente complesso, spaziando da sentori floreali che richiamano il gelsomino e la camomilla, fruttati

come pesca bianca e frutta esotica. Al gusto elegante e fresco, dalle note minerali tipiche del territorio. Vino dal perfetto abbinamento con piatti a base di pesce e crudi di mare, risotto agli asparagi, formaggi e latticini del territorio.

TIPOLOGIA

Bianco IGP Puglia

REGIONE

Puglia

ZONA DI PRODUZIONE

Brindisi

VARIETÀ

Negroamaro 100%

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Alberello pugliese

ALCOL

12,5%

ETÀ IMPIANTO

70-80 anni

FORMATO

0,75 L

TIPOLOGIA DI SUOLO

Franco sabbioso

TEMPERATURA DI SERVIZIO SUGGERITA

8-10° C

FERMENTAZIONE

A temperatura controllata in serbatoi in acciaio

BOTTIGLIE PRODOTTE

2600