



MARZODD

quattro menti

PRIMITIVO SALENTO
IGP



VITIGNI
Primitivo



AREA DI PRODUZIONE
Puglia



SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Alberello



TERRENO
Medio impasto a livello del mare



EPOCA DI VENDEMMIA
Seconda decade di Agosto



TECNICA DI AFFINAMENTO
12 mesi in acciaio, 6 mesi in barrique
di rovere americano a bassa tostatura.
6 mesi in bottiglia



FORMATI DISPONIBILI
Bottiglia da 75 cl



GRADAZIONE ALCOLICA
13% Vol.



NOTE DI DEGUSTAZIONE
Rosso rubino dolce naturale. All'olfatto
si delineano sentori di amarena, prugna
e piccoli frutti rossi. Assaggio di particolare
eleganza con buona persistenza



ABBINAMENTI GASTRONOMICI
Vino ideale da gustare a fine pasto
con i dessert, soprattutto al cioccolato
e da abbinare a formaggi erborinati
e podolici. Perfetto se sorseggiato
da solo in completo relax



TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE
16 - 18 °C