



MARZODD

# Sentieri

*del nonno*

PRIMITIVO PUGLIA  
IGP



**VITIGNI**  
Primitivo 100%



**AREA DI PRODUZIONE**  
Puglia



**SISTEMA DI ALLEVAMENTO**  
Alberello di 30 anni



**TERRENO**  
Argilloso a livello del mare



**EPOCA DI VENDEMMIA**  
Prima decade di settembre



**TECNICA DI VINIFICAZIONE**  
Lunga fermentazione e macerazione a temperatura controllata.



**TECNICA DI AFFINAMENTO**  
In serbatoi in acciaio per 6 mesi, 3 mesi in barrique di rovere ad alta tostatura e in bottiglia



**FORMATI DISPONIBILI**  
Bottiglia da 75 cl con capsula in gommalacca



**GRADAZIONE ALCOLICA**  
15% Vol.



**NOTE DI DEGUSTAZIONE**  
Porpora intenso, il bouquet ha piacevoli note fruttate, che lasciano spazio a sentori speziati nel finale. Vino dalla struttura molto solida grazie all'alcol elevato e all'equilibrio tra tannini morbidi e acidità.



**ABBINAMENTI GASTRONOMICI**  
Ottimo vino per carni arrosto e grigliate. Ideale con piatti di selvaggina e con formaggi stagionati a pasta dura



**TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE**  
18 - 20°C