



MARZODD

# Sentieri di Vino

## Primitivo Puglia IGP



### VITIGNI

Primitivo 100%



### AREA DI PRODUZIONE

Puglia



### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Spalliera a cordone speronato e alberello



### TERRENO

Medio impasto a livello del mare



### EPOCA DI VENDEMMIA

Ultima decade di agosto



### TECNICA DI AFFINAMENTO

1 anno in serbatoi di acciaio,  
In bottiglia per un tempo variabile



### FORMATI DISPONIBILI

Bottiglia da 75 cl



### GRADAZIONE ALCOLICA

13,5% Vol.



### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Rosso rubino. All'olfatto si delineano sentori di frutta a bacca rossa fresca. Assaggio abbastanza strutturato con note di ciliegie e prugne che terminano in un finale caldo e avvolgente.



### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo per accompagnare tutto il pasto, si sposa egregiamente con la cucina di terra e con secondi piatti della tradizione culinaria italiana.



### TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE

16 - 18 °C