



MARZODD

# Sentieri di Vino

## Rosato Puglia IGP



### VITIGNI

50% Malvasia Nera, 50% Negramaro



### 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

3 mesi in serbatoi di acciaio,  
In bottiglia per un tempo variabile



### FORMATI DISPONIBILI

Bottiglia da 75 cl



### GRADAZIONE ALCOLICA

12.5% Vol.



### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Rosato di colore rosa tenue con riflessi ramati.  
Il naso apre su note di frutta rossa fresca seguita  
da sensazioni minerali. All'assaggio è fresco e sapido,  
di notevole piacevolezza.



### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale da abbinare a tartare di pesce, taglieri di  
salumi e formaggi poco stagionati e pizze  
delicatamente farcite.



### TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE

8 - 10 °C