



MARZODD

# Sentieri di Vino

## Rosso Puglia IGP



### VITIGNI

Sangiovese 50%, Malvasia Nera 50%



### AREA DI PRODUZIONE

Puglia



### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Spalliera a cordone speronato



### TERRENO

Medio impasto a livello del mare



### EPOCA DI VENDEMMIA

Seconda decade di settembre



### TECNICA DI AFFINAMENTO

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



### FORMATI DISPONIBILI

Bottiglia da 75 cl



### GRADAZIONE ALCOLICA

12% Vol.



### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Rosso rubino con riflessi granati,  
all'olfatto esprime sentori di frutta rossa e cenni  
floreali di violetta.



### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale da abbinare ai ricchi antipasti con prodotti  
del territorio o a zuppe secondi piatti a base  
di carne.



### TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE

16 - 18 °C