



MARZODD

MIRA

NEGROAMARO
PUGLIA IGP



VITIGNO
Negroamaro 100%



AREA DI PRODUZIONE
Puglia



SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Guyot



TERRENO
Medio impasto sabbioso



EPOCA DI VENDEMMIA
Ultima decade di settembre



TECNICA DI VINIFICAZIONE
Macerazione del mosto con le bucce per 6-7 giorni a temperatura controllata tra i 22-24°C.



TECNICA DI AFFINAMENTO
In serbatoi in acciaio fino all'imbottigliamento



FORMATI DISPONIBILI
Bottiglia da 75 cl



GRADAZIONE ALCOLICA
14% Vol.



NOTE DI DEGUSTAZIONE
Rosso rubino intenso con riflessi violacei. Al naso apre su un bouquet di frutti rossi contornato da un delicato sentore erbaceo. Riconoscibili profumi di amarena, prugna rossa e in finale pepe nero. Al gusto presenta morbidezza e alcolicità equilibrati contrapposti a note fresche e minerali. Finale deciso.



ABBINAMENTI GASTRONOMICI
Vino rosso caldo e corposo da abbinare a brasati, selvaggina in umido e formaggi saporiti.



TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE
16°C