



MARZODD

MIRA

**NERO DI TROIA
PUGLIA IGP**



VITIGNO
Nero di Troia 100%



AREA DI PRODUZIONE
Puglia



SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Guyot



TERRENO
Argilloso, calcareo, medio impasto



EPOCA DI VENDEMMIA
Ultima decade di ottobre



TECNICA DI VINIFICAZIONE
Macerazione pre-fermentativa a 12-14 °C.
Fermentazione e macerazione per 15 giorni a temperatura controllata di 25/27 °C.



TECNICA DI AFFINAMENTO
In serbatoi in acciaio fino all'imbottigliamento



FORMATI DISPONIBILI
Bottiglia da 75 cl



GRADAZIONE ALCOLICA
14% Vol.



NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore rosso rubino brillante. All'olfatto sentori di frutti rossi, ciliegia sotto spirito e pepe nero. Accompagnano spezie: vaniglia, cannella, salvia, menta e tabacco. All'assaggio il gusto è morbido, avvolgente e di buona tannicità.



ABBINAMENTI GASTRONOMICI
Vino rosso ideale per accompagnare carni rosse, arrostiti, selvaggina, formaggi stagionati e salumi



TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE
16°C