



MARZODD

# MIRA

**PRIMITIVO  
PUGLIA IGP**



**VITIGNO**  
Primitivo 100%



**AREA DI PRODUZIONE**  
Puglia



**SISTEMA DI ALLEVAMENTO**  
Guyot



**TERRENO**  
Argilloso, medio impasto



**EPOCA DI VENDEMMIA**  
Ultima decade di settembre



**TECNICA DI VINIFICAZIONE**  
Macerazione per 7 giorni e fermentazione a temperatura controllata 25/27 °C.



**TECNICA DI AFFINAMENTO**  
Affinamento in botte 6 mesi e in serbatoi in acciaio fino all'imbottigliamento



**FORMATI DISPONIBILI**  
Bottiglia da 75 cl



**GRADAZIONE ALCOLICA**  
14% Vol.



**NOTE DI DEGUSTAZIONE**

Rosso rubino intenso. All'olfatto l'intensità aromatica sviluppa eleganti aromi fruttati e floreali, di violetta, lampone, ribes nero e leggera tostatura. Al palato è fresco e strutturato con un piacevole finale di frutti (neri e rossi) e fiori.



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



**TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE**  
16°C