



MARZODD

# MIRA

**NEGROAMARO ROSATO  
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 a freddo delle uve per 12-18 ore e fermentazione in recipienti di acciaio a temperatura controllata.



**TECNICA DI AFFINAMENTO**  
In serbatoi in acciaio fino all'imbottigliamento



**FORMATI DISPONIBILI**  
Bottiglia da 75 cl



**GRADAZIONE ALCOLICA**  
13% Vol.



**NOTE DI DEGUSTAZIONE**  
Rosa tenue, apre al naso con sentori di frutta rossa matura e rosa selvatica. L'assaggio è fresco, armonico ed equilibrato.



**ABBINAMENTI GASTRONOMICI**  
Vino ideale da gustare sia come aperitivo che in accompagnamento a piatti a base di verdure e crostacei. Ottimo in abbinamento a pizze dai condimenti delicati.



**TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE**  
6 - 8 °C