

TACCOROSSO

ZONA DI PRODUZIONE I vigneti di Taccorosso sono posizionati in una zona che da Taranto arriva fino a Brindisi, esposta alla brezza dello Ionio e dell'Adriatico

DENOMINAZIONE Negroamaro IGP Puglia

VARIETA' Negroamaro

VIGNETI Alberello pugliese

VINIFICAZIONE La vendemmia viene effettuata manualmente alle prime ore dell'alba. Il liquido è lasciato macerare a contatto con le bucce per 12/15 giorni, dopo frequenti rimontaggi avviene la pressatura soffice. Fermentazione termocontrollata a 25° C

AFFINAMENTO

mesi in bottiglia

ALCOHOL 14,5 %

NOTE DI DEGUSTAZIONE Brillante ed intenso colore rosso rubino con sfumature granate. Taccorosso ha un bouquet complesso e speziato, con sentori di frutti di bosco ed un piacevole aroma di liquirizia e caffè. Al palato sorprendono i suoi tannini morbidi e l'acidità perfettamente bilanciata, il finale è lungo e persistente.

Suggerito su primi piatti importanti, carni rosse e salumi. Ossigenare e servire a 18°C

PRODUCTION AREA Taccorosso vineyard lies near the town of San Donaci in the Salento region

WINE DENOMINATION Negroamaro IGP Puglia

GRAPES Negroamaro

TRAINING METHOD Alberello pugliese

VINIFICATION The grapes are harvested manually in late September and placed in wooden crates of 15 kg each.

The grapes are de-stemmed and delicately crushed to minimize damage to the skin. The grapes are gently macerated for 12-15 days at a controlled temperature of 18°C. Fermentation takes place at a controlled temperature of 25°C

AGEING 3 months in stainless steel tanks, 12 months in oak barriques, 3 months in bottle prior to release

ALCOHOL 14,5 %

TASTING NOTES This bright ruby red wine shows intense dark fruit, licorice and coffee aromas. On the palate it has complex tannins and perfect acidity mixed with loads of spices and plums, with a long and lingering earthy finish. Oxygenate and serve at 18°C.

