

SALENTO I.G.P. ROSATO NEGROAMARO

TACCO BAROCCO

Vitigno
Negroamaro 100%

Denominazione
Salento IGP

Tipologia di terreno
argilloso tendente al calcareo

Tenore alcolico
13% vol

Vendemmia
manuale nella seconda e terza decade di Settembre

Sistema di allevamento
alberello pugliese

Resa uva per ettaro
90 quintali

Temperatura di servizio
10 - 12 °C

Note degustative
dal colore rosa tenue con intensi profumi di frutta fresca ed esotica, al gusto è asciutto, morbido e piacevolmente fresco, il retrogusto è fruttato e persistente. Si abbina a zuppe di pesce, antipasti, primi piatti delicati, frutti di mare e carni bianche.



Grapes
Negroamaro 100%

Denomination
Salento IGP

Type of land
clayey calcareous

Alcohol content
13% vol

Harvest
by hand second and third decade of September

Vine training system
small Apulian tree

Grapes per Ha
9.000 kg

Serving temperature
10 - 12 °C

Tasting notes
Clear pink color. On the nose, essence of fresh and exotic fruit. Dry, smooth, and fresh taste.
We recommend enjoying this excellent Rosé with fish soup, appetizers, pasta, shellfish, and white meats.