TaccoRosa

TACCO ROSA 2021
Tenute Stefàno (Dario Stefàno)

Enologi: Riccardo Cotarella
Vincenzo Campanella



PREMI E RICONOSCIMENTI
- 5 Grappoli Bibenda 2021 e 2022
- Vino rosato dell'anno 2020 Awards Food&Travel Italia
- Selezione Oro Vinoway Wine Selection 2022
- Vino Cupido per AIS
- Premio Golden Wine Awards Food&Travel Italia 2021

Annata: *2021*
Denominazione: *Salento IGT*
Vitigni: *Negroamaro 100%*
Areale: *Salento Cellino San Marco (Br)*
Superficie vitata: *1,5 ha ca*
Uve: *prodotte da ceppi di Alberello di Negroamaro di circa 40 anni di età*
Produzione: *10 mila bottiglie*
Alcol: *12.5% Vol*
Consumo ideale: *10-12 °C*

Tipo Bottiglia: *Pomona*
Formato: *750 ml*
Altezza: *294 mm*
Diametro: *88 mm*
Peso lordo: *1,5 kg*
Dimensione cartone: *273 x 183 x 298 (mm)*
Bottiglie per cartone: *6*
Peso cartone: *9 kg*
Cartoni per pallett: *80*
Numero strati: *5*
Cartoni per strato: *16*
Totale bottiglie: *480*
Tipo pallet: *Epal*
Dimensioni: *170 x 80 x 120 (cm)*

IL VINO

Tacco Rosa è un vino mediterraneo, ispirato a una antica tecnica di produzione salentina con cui si otteneva il vino rosato per immediata separazione del mosto dalle bucce. Le uve, vendemmiate nelle ore più fresche del mattino, sono sottoposte a una delicata pigia-diraspatura. Segue un brevissimo contatto con le bucce a bassa temperatura per ottenere, appunto, il caratteristico color cipolla. Solo dopo, inizia la fermentazione a temperatura controllata di 15 gradi. Tacco Rosa esprime l'essenza di un territorio vocato alla coltura della vite, regno di uno dei vitigni fra i più antichi d'Italia. Eleganza e personalità del Negroamaro che dall'intensità nigra - mavros sa concedersi a miriadi di sfumature rosa, che ne serbano freschezza, profondità ed equilibrio.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore rosa tenue con un ampio ventaglio olfattivo di frutto dolce, cedro candito ed erbe aromatiche. Gusto succoso ed equilibrato, lascia una bocca fresca dal finale sapido, che richiama la tipica espressione varietale del Negroamaro.

ABBINAMENTO

Ottimo sia con il crudo di mare che con la frittura di paranza. Per il suo acme, da provare assolutamente con una tartare di ricciola o di palamita.

tenutestefano

info@tenutestefano.it

TENUTE STEFÀNO