

# TACCOROSSO

## Negroamaro



Taccorosso è un Negroamaro in purezza ottenuto dai vigneti più vecchi della Cantina Paololeo. Ha ricevuto numerosi riconoscimenti al primo invio di campionature, grazie alla sua notevole struttura e intensi profumi speziati, di frutti neri e macchia mediterranea, con un corpo importante ma equilibrato, fresco e di gran lunghezza.

**VITIGNO:** Negroamaro

**DENOMINAZIONE:** Puglia IGP

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

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** tradizionale alberello pugliese

**TERRENO:** medio impasto

**DENSITÀ D'IMPIANTO E RESA:** 4500 piante per ettaro e 0,8 kg di uva per pianta

**VENDEMMIA:** La vendemmia viene effettuata manualmente alle prime ore dell'alba.

**VINIFICAZIONE:** 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.

**MATURAZIONE:** 3 mesi in serbatoio di acciaio, 10 mesi in tonneau e 3 mesi in bottiglia

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 14,5%

**APPORTO CALORICO:** 101,5 kcal/100 ml

**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, un piacevole aroma di liquirizia e caffè e note di erbe mediterranee. Al palato sorprendono i suoi tannini morbidi e l'acidità perfettamente bilanciata; il finale è lungo, fresco e persistente.

**SERVIZIO:** ossigenare e servire a 18 °C

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** primi piatti importanti, sughi ben conditi; carni rosse, funghi e cacciagione; risotto ai funghi ben condito.

