

TAGARO

MACCO MACCO
Rosé Puglia



Zona di produzione:
Nel cuore della Valle
d'Itria



Produzione per ettaro:
5000 viti per ettaro



Colore:
Rosa tenue
con riflessi purpurei



Terreno:
Calcareo misto
terra rossa



Vinificazione:
Svinatura parziale del mosto
di Uve dopo macerazione
di qualche ora, successiva
fermentazione in bianco.



Profumo/gusto:
Profumo intenso e
persistente



Vitigno:
70% Negroamaro
30% Susumaniello



Affinamento:
In acciaio



Gradazione alcolica:
12,5% Vol.



Età dei vigneti:
35 anni



Accompagnamento:
Antipasti all'italiana, zuppa
di pesce e brodetti, pesce
al forno o al cartoccio,
formaggi giovani o
leggermente stagionati.



**Sistema di
allevamento:**
Spalliera, con potatura
secca tipo alberello.



TAGARO

MACCO MACCO
Rosé Puglia



Production Area:
In the heart of Valle d'Itria, at 300 mt above sea level.



Per hectare production:
5000 plants per hectare



Colour:
Light rosé with purplish reflections.



Land:
Calcareous red ground



Vinification:
Skin contact for few hours, then partial drawing off the must grapes, and finally the same fermentation as white wine



Fragrance/taste:
Intense and persistent.



Grape variety:
70% Negroamaro
30% Susumaniello



Ageing:
In stainless-steel



Alcohol Content:
12,5% Vol.



Age of Vineyards:
35 years



Wine pairing:
Typical italian starters, fish soup, roasted or baked fish, fresh or aged cheese.



Cultivazioni system:
Espalier dry pruning typical of trees

