



Zona di produzione:
Puglia



Produzione per ettaro:
5000 viti per ettaro



Colore:
Rosa tenue
con riflessi purpurei



Terreno:
Calcareo misto
terra rossa



Vinificazione:
50% dell'uva vinificata in
bianco, la restante parte
viene effettuata con una
crio-macerazione di circa 12
ore.
In seguito, vengono fatte
fermentare a temperatura
controllata di 13°-15°C.



Profumo/gusto:
Profumo intenso e
persistente



Vitigno:
70% Negroamaro
30% Susumaniello



Gradazione alcolica:
12,5% Vol.



Età dei vigneti:
35 anni



Affinamento:
Dopo l'affinamento in acciaio
i due prodotti vengono
assimilati.

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:
Apulia



Per hectare production:
5000 plants per hectare



Colour:
Light rosé
with purplish reflections.



Land:
Calcareous
red ground



Vinification:
50% of the grapes are vinified in
white, while the remaining
portion undergoes a
cryomaceration for about 12
hours.
Later, fermentation takes place
at a controlled temperature of
13°-15°C.



Fragrance/taste:
Intense and persistent.



Alcohol Content:
12,5% Vol.



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



Age of Vineyards:
35 years



Cultivationi system:
Espalier with dry
prunning, bush vine
method.

