PUGLIA I.G.P. NEGROAMARO BIANCO

Tacco Barocco

Vitigno
Negroamaro

Denominazione
Puglia IGP

Tipologia di terreno
argilloso tendente al calcareo

Tenore alcolico
13% vol

Vendemmia
a mano nella seconda decade di Settembre

Sistema di allevamento
alberello pugliese

Resa uva per ettaro
80 quintali

Temperatura di servizio
10 - 12 °C

Note degustative
Da selezionate uve Negroamaro, vinificate in bianco. Colore giallo paglierino, riflessi dorati, un bouquet floreale, gusto secco, fresco e minerale.

Vinificazione
Uve, vendemmiate rigorosamente con cura per preservare l'integrità dell'acino ed evitare cessioni di colore, vengono portate in cantina e immediatamente raffreddate. Dopo la fase di pressatura, in cui solo il fiore del mosto viene ottenuto, inizia una fase di riposo a bassissime temperature, favorendone la naturale chiarifica.

Grapes
Negroamaro

Denomination
Puglia IGP

Type of land
clayey calcareous

Alcohol content
13% vol

Harvest
by hand from second week of September

Vine training system
small Apulian tree

Grapes per Ha
8.000 kg

Serving temperature
10 - 12 °C

Tasting notes
From selected Negroamaro grapes, fermented without skin contact. Straw yellow color, golden relections, a floreal bouquet, dry, fresh and mineral taste.

Winemaking
The grapes are carefully havested to preserve teh integrity of each barry and prevent color loss, are brought to the winery and immediately cooled. After gentle pressing, extracting only the finest must, the juice undergoes a very low-temperature resting phase to naturally clarify.