

TAGLIAVANTI ROSATO *PRIMITIVO, AGLIANICO E NEGROAMARO*



CLASSIFICAZIONE: Rosato I. G. P. Salento

UVE: Primitivo, Aglianico e Negroamaro

VENDEMMIA: Raccolta a mano con trasporto rapido in cantina

ZONA DI PRODUZIONE: Collina di Brindisi

ALLEVAMENTO VITI: Spalliera, alberello

RESA IN UVA PER ETTARO: 80/100 quintali

ETÀ MEDIA DEI VIGNETI: 15 anni

PERIODO DI VENDEMMIA: Seconda decade di agosto

AFFINAMENTO: In acciaio INOX e in bottiglia

VINIFICAZIONE: Vinificazione in bianco delle uve rosse selezionate in vigneto, breve macerazione delle uve nel mosto e attenta gestione delle temperature di fermentazione e di affinamento

TITOLO ALCOLIMETRICO: 13% VOL

VENDEMMIA ATTUALMENTE IN COMMERCIO: 2015

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: Rosa tenue

PROFUMO: Fruttato intenso con delicate note floreali

GUSTO: Fresco, equilibrato, armonico, leggermente sapido.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: Vino da tutto pasto, indicato in abbinamento sia a carne che a pesce

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8/10°C

CONFEZIONE: Cartone da 12 bottiglie

ORIGINE DEL NOME E SIGNIFICATO

Tagliavanti

Tagliavanti è il nome della nostra contrada, della nostra casa, della nostra storia.

Terra fertile ed ospitale, che ci ha accolto con grande generosità ed alla quale abbiamo voluto dedicare questo vino ottenuto da pregiate uve di Primitivo, Aglianico e Negramaro coltivate in questi luoghi.