ACQUISTATO IL .....

"Muso Rosso" Rosato IGP 2021

Rosato dal cuore pugliese

Con il suo colore rosa tenue con riflessi purpurei, questo Muso Rosso Rosato di Tagaro è un fantastico vino da antipasti. Ma non solo. Grazie alla sua piacevole complessità, infatti, è in grado di accompagnare con soddisfazione anche piatti saporiti, in particolare zuppe di pesce e brodetti. Prodotto con uve Susumaniello in purezza, provenienti dalla Valle d'Itria, questo rosato è frutto di una svinatura parziale del mosto dopo qualche ora di macerazione. La fermentazione, in bianco, a temperatura controllata, si svolge poi in acciaio, come pure il successivo periodo di affinamento prima di essere messo in bottiglia. Questo rosato ha profumi intensi e persistenti, con note di piccoli frutti rossi maturi. Il finale è piacevolmente lungo e prolunga per diversi secondi il piacere di ogni sorso.

Ci sono angoli d'Italia che andrebbero visitati almeno una volta nella vita. Tra questi, nella nostra personalissima classifica, mettiamo anche la Valle d'Itria, cuore della Puglia più autentica, dove le colline fanno da dimora a vigneti, spesso antichi, che crescono cullati da un clima mite e sotto a un sole caldo e generoso. Qui, su un altopiano che si trova a circa 450 metri sul livello del mare, si trova la Masseria Tagaro. Nei suoi circa 40 ettari di vigneto trovano posto i più conosciuti vitigni autoctoni della ragione che vengono orgogliosamente valorizzati e proposti in diverse linee. Tradizioni e tecnologie all'avanguardia convivono nell'antica masseria per dar vita, anno dopo anno, a vini autentici, nel rispetto della memoria di tre generazioni di viticoltori.

La Vigna

Terreno	Calcareo misto terra rossa
Esposizione	Est
Allevamento	Spalliera, con potatura secca tipo alberello.
Densità imp.	5000

Il Vino

Tipologia	Vino rosato fermo
Provenienza	Puglia
Uve	80% SUSSUMANIELLO - 20% NEGROAMARO
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	2 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	Svinatura parziale del mosto di Uve dopo macerazione di qualche ora, successiva fermentazione in bianco.
Sensazioni	Profumo intenso e persistente dal colore roseo tenue con riflessi purpurei

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821