



TENUTE STEFÀNO

(di Dario Stefàno)

Produttore e luogo

Non nasce contadino, ma lo diventa per passione.

Sceglie la sua terra d'origine, nel cuore più autentico del Negroamaro, e impara ad ascoltarla, riconoscendone i ritmi e le radici più antiche.

È qui che prende forma la sua idea di vino: identitario, autentico, capace di raccontare un vitigno autoctono e il territorio che lo custodisce. Un vino che parla al tempo stesso alla memoria e ai sensi.

Siamo nel Salento, nell'areale storico del Negroamaro. Tra alberelli pugliesi, bassi e resistenti, si disegna un paesaggio assolato, che si protende verso il mare come un tacco. La vite affonda le radici in una terra dura, assetata, ma generosa con chi sa attendere. Ogni ceppo è seguito con cura, perché da questo equilibrio nasca un'espressione autentica, sincera.

La vinificazione e l'imbottigliamento avvengono all'origine, in una cantina cooperativa tra le più innovative del panorama nazionale, dove competenza tecnica e visione contemporanea convivono con la tradizione.

Puglia, Salento. Terra di grandi rossi e rosati da Negroamaro.

Un'identità che trova nel Tacco Rosa la sua forma più riconoscibile.

Areale: Salento, Cellino San Marco (BR)

Superficie vitata: circa 4 ha

Produzione: circa 12.000 kg da alberelli di Negroamaro di circa 40 anni

Enologo: Riccardo Cotarella - Vincenzo Campanella



Tacco Rosa Negromaro Rosato

È un vino mediterraneo, ispirato a un'antica tecnica di produzione salentina che prevede l'immediata separazione del mosto dalle bucce, da cui nasce il caratteristico vino rosato.

Il colore richiama la delicatezza dei petali di rosa, dai toni luminosi e raffinati. Al naso sprigiona intense note fruttate di ciliegia, lampone e melograno, accompagnate da richiami di erbe aromatiche mediterranee, come salvia, origano e maggiorana, e da eleganti sfumature floreali. Al palato è avvolgente ed equilibrato, sostenuto da piacevoli sensazioni fresco-sapide e da un finale delicatamente amarognolo, autentica espressione del vitigno.

Annata: 2025

Denominazione: Salento IGT

Vitigni: Negroamaro 100%

Areale: Salento Cellino San Marco (Br)

Alcol: 12.5% VOL

Formato bottiglia: Seduction da 0.75 L

Temperatura ideale: 10-12° C



Rosso del Tacco

Prima espressione di Rosso proveniente dai nostri alberelli di Negroamaro.

È un vino ottenuto attraverso fermentazione controllata a 20°C, con macerazione sulle bucce per circa 5 giorni. Segue la svinatura del solo vino fiore e affinamento in acciaio. Dopo l'imbottigliamento, il vino prosegue il suo percorso con un ulteriore affinamento in bottiglia.

Di colore rosso rubino intenso dalla tonalità vivace e brillante.

Al naso emergono intense note di ciliegia scura, mora e mirtillo, arricchite da richiami di macchia mediterranea, timo e rosmarino, con delicate sfumature di lavanda.

Al palato è morbido e armonico, sostenuto da un tannino fine ed elegante che accompagna fresche sensazioni fruttate e con una buona sapidità finale.

Annata: 2024

Denominazione: Salento Indicazione Geografica Protetta

Vitigni: Negroamaro 100%

Areale: Salento Cellino San Marco (Br)

Alcol: 13% VOL

Formato bottiglia: Seduction da 0.75 L

Temperatura ideale: 16-18° C



Tacco Rosa Bollicine

Questo Spumante Rosé Metodo Classico nasce nelle terre argillose e calcaree della Puglia, dove il sole e la vicinanza del mare donano alle uve intensità ed equilibrio.

Vendemmia

La vendemmia avviene con raccolta e selezione manuale delle uve.

Vinificazione e affinamento

Dopo una pressatura soffice con utilizzo del solo mosto fiore e una prima fermentazione in acciaio, il vino prosegue la sua evoluzione in bottiglia secondo il Metodo Classico. L'affinamento sui lieviti, per almeno 24 mesi a una temperatura media di 13 °C, accompagna lentamente la maturazione del vino, custodito nel silenzio delle cantine, lontano dalla luce e dai rumori, dove il tempo ne scolpisce con pazienza eleganza e profondità.

Note sulla vendemmia

L'annata 2022, segnata da un clima caldo e asciutto, ha anticipato leggermente la vendemmia, regalando uve sane e concentrate, capaci di esprimere intensità aromatica e freschezza. Ne nasce un rosato spumante fine ed elegante, dai profumi fragranti e da una piacevole nota sapida.

Note di degustazione

Perlage fine ed elegante, con delicati riflessi fiore di pesco. Al naso emergono profumi di agrumi, melagrana e fragola, accompagnati da cenni floreali e delicate sfumature di crosta di pane. Il sorso è fresco, sapido e dinamico, sostenuto da un equilibrio elegante che accompagna verso un finale salmastro e piacevolmente ammandorlato.

Abbinamenti

Di grande versatilità a tavola, accompagna con naturale eleganza la cucina mediterranea. Ideale con crudi di mare, crostacei e tartare di tonno, grazie alla sua freschezza e sapidità. Ottimo anche con formaggi freschi e risotti ai frutti di mare, che valorizza con equilibrio senza mai sovrastarne i sapori.

Sboccatura: 2026

Denominazione: Metodo Classico - Pas Dosé

Alcol: 13% VOL

Formato bottiglia: GL 71 Vetro

Temperatura ideale: 8-10° C



TENUTE STEFÀNO

