



TAGARO

Unicità e tradizione: la Valle d'Itria

Uniqueness and tradition: the Itria Valley

Imagine being surrounded by rolling hills dotted with thousands of Trulli pinnacles, with large areas of oak forests between patches of cultivated land bordered by miles of dry stone walls, small precious vineyards, olive and almond trees. Imagine a land between two seas, on a plateau 450 m. above sea level where the thin air and the cool breezes sweep away the heat of summer, mingling scents of jasmine and blooming wisteria.

It is not a fairy tale : It is the heart of Puglia – The Itria Valley- a land known for special climate and terroir that is different to the rest of the region.

Immaginate di essere avvolti da dolci colline punteggiate da migliaia di pinnacoli di trulli, con grandi aree di boschi di fragni, tra fazzoletti di terra coltivata delimitata da chilometri di muretti a secco, piccoli preziosi vigneti, ulivi e mandorli.

Immaginate una terra tra due mari, su un altopiano a 450m slm, dove l'aria fine e le fresche brezze spazzano via l'afa delle stagioni estive, dove il profumo del gelsomino si unisce a quello delle rose e dei glicini in fiore.

Non è una favola: è la Valle d'Itria, cuore di Puglia, territorio unico per tipicità di clima e di terroir rispetto a tutto il resto della regione.



TAGARO





Qui la terra è rossa per la presenza di idrossido di ferro e per il dilavamento che il bicarbonato di calcio ha subito nel corso del tempo. Qui le "spalle" e le "lame" sono le pieghe e le ondulazioni di un terreno vocato già dal XVI secolo alla coltivazione della vite, e che ora può vantare una produzione vitivinicola di pregio grazie ai sentori speziati ed eleganti che la particolare composizione chimica del terreno dona all'uva.

Tra alcuni dei borghi più belli d'Italia come Locorotondo, Cisternino, Martina Franca ed Alberobello eccoci in Valle d'Itria.

Here the earth is red because of the presence of iron hydroxide and leaching of calcium bicarbonate. Here, where the "folds"- "spalle" and the "ondulations"- "lame" of the land occur, the land has been used for cultivation of vines since sixteenth century. And now, the Itria Valley is home to fine wine production thanks to the chemical composition of the soil, which gives the grapes different hints of spices. Among some of most beautiful villages in Italy, like Locorotondo, Cisternino, Martina Franca and Alberobello, we also are located in the Itria Valley.



TAGARO



Una storia che si tramanda da tre generazioni

A story that has been passed down for three generations.

A large and old key opens the door of the antique mill made out of wood, building that once was the cradle of Masseria Tagaro and where everybody can still see the old wine press, old glass bottles and different tools for wine production. This is the place where the grapes were once processed and lives of hard working man changed by passion for wine-making. Everything in Masseria Tagaro has been affected by long history and traditions of wine-making in Itria Valley. The only thing that has remained the same from year to year is our pursuit for making only the best wines. Today, Masseria Tagaro uses cutting-edge technology to maintain the quality of wine some as it has been for past three generations. From this long history of passion for wine making, come the wines of Masseria Tagaro. Wines that contain the unique notes of this spectacular land.



Una grande, vecchia chiave apre la porta in legno antico del vecchio palmento, cuore di quella che è stata la culla di Masseria Tagaro. Un Trullo nel quale si sono susseguite uve e vite, intrecciate da passioni e duro lavoro dell'uomo: il vecchio torchio è ancora qui, come qui sono ancora arnesi e vecchie damigiane in vetro. Tutto ha il profumo della storia, della tradizione più profonda: ogni anno la conquista di un vino sempre buono, che migliora di anno in anno. Ora Masseria Tagaro è una struttura con tecnologie all'avanguardia, le stesse tecnologie che aiutano a custodire la qualità nel rispetto della tradizione di tre generazioni di viticoltori.

È da questa storia che nasce il vino Masseria Tagaro, un vino che racchiude i sentori più elevati di questa terra unica.



164 contrade unite da un'unica passione vitivinicola



Nell'agro di Locorotondo, perla della Valle d'Itria, nel quale vive ed opera Masseria Tagaro, fremono di vita contadina 164 contrade unite da un'unica passione: il vino fatto come una volta. La gente di queste contrade ha il cuore grande e volti intensi sui quali il tempo trascorso tra i filari d'uva ha lasciato il segno: ogni ruga racconta una storia, un raccolto, una vendemmia. Qui si conosce un solo modo per fare il buon vino ed è la stessa maniera con il quale Masseria Tagaro firma i suoi vini. Per celebrare la vita ed il lavoro della gente di queste contrade, Masseria Tagaro ha chiamato i suoi vini proprio con gli stessi nomi di questi piccoli borghi circondati da viti e fragni maestosi.

Una forte identità che affonda le radici nella nomenclatura secolare di questa terra, un legame forte con il proprio territorio che Masseria Tagaro vuole custodire in ogni goccia dei suoi preziosi vini.

164 country districts united by a single passion winemaking.

In the countryside of Locorotondo where Masseria Tagaro is located and produces its good wines, the 164 country districts are joined by the same passion: To make wines as they used. People from country districts have a big heart and their faces represent the passing of the time among rows of grapes: every wrinkle tells a story, a harvest.

Here, we know only one way to make good wine and it is the same used by Masseria Tagaro. In order to celebrate the life and the work of these people, Masseria Tagaro called its wines with the same name of these districts surrounded by vineyards and majestic oak forests. A strong identity which is deeply rooted in the centuries-old nomenclature of this land and a strong link which Masseria Tagaro wants to keep in every drop of its wine.



TAGARO

Pinataro



Zona di produzione:
Puglia, Salento e
Murgia, 200/400 slm



Produzione per ettaro:
4000 piante per ettaro



Vinificazione:
Diraspatura dell'uva e
criomacerazione a 10/12°C
per 18/36 ore.
Fermentazione alcolica
a temperatura controllata
e svinatura al termine della
stessa. Pressatura soffice
delle vinacce.



Affinamento:
Dopo la fermentazione
malolattica in serbatoi
di acciaio il vino viene
traslato in rovere francese
di medio tostatura e rimane
in affinamento per 5 mesi.
Successivamente viene
imbottigliato e affinato in
bottiglia per 4 mesi.



Terreno:
Sabbioso e
argilloso-calcareo



Vitigno:
Primitivo



Età dei vigneti:
15-30 anni



**Sistema
di allevamento:**
Spalliera con potatura
a cordone speronato

Primitivo
I.G.T. Puglia



TAGARO

Pinataro



Production Area:
Apulia, Salento and
Murgia, 200-400 m
above the sea level



Per hectare production:
4000 plants per hectare



Vinification:
Destemming of grapes
and cold maceration
at 10/12° C for 18/36 hours.
Alcoholic fermentation at a
controlled temperature and
racking at the end.
Soft pressing of marcs.



Ageing:
After the malolactic
fermentation in inox silo the
wine ages in French durmast
wood of medium toasting
for 5 months.
Then it is bottled and ages
in the bottle for 4 months.



Land:
Sandy and
calcareous-clay



Grape variety:
Primitivo



Age of vineyards:
15-30 years



Cultivation system:
Espalier with spurred
cordon pruning

Primitivo
I.G.T. Puglia



Colour:
Intense red
with ruby reflections



Fragrance/taste:
Intense and fruity notes
of jam and spices well
balanced, taste wisely
balanced tannin



Alcohol Content:
13,5% Vol.



Wine pairing:
Perfect with roasted red meats,
main courses with red meat
typical of the Mediterranean
cuisine, seasoned cheeses
Serve at 18/20°C
Decant before serving

TAGARO

Negroamaro
I.G.T. Puglia

Pinataro



Zona di produzione:
Puglia, Alto Salento,,
250/350 slm



Produzione per ettaro:
4500 piante per ettaro



Vinificazione:
Diraspatura dell'uva e
macerazione a 4/5°C per
36 ore. Fermentazione alcolica
alla temperatura controllata di
24-26°C e svinatura 13 giorni
dopo
il termine della fermentazione.
Pressatura soffice
delle vinacce.



Affinamento:
Dopo la fermentazione
malolattica in serbatoi
di acciaio il vino viene
affinato in rovere francese
di medio tostatura e rimane
in affinamento per 4 mesi.
Successivamente viene
imbottigliato e affinato in
bottiglia.



Terreno:
Argilloso e calcareo
di medio impasto



Vitigno:
Negroamaro



Età dei vigneti:
15-30 anni



**Sistema
di allevamento:**
Spalliera
con potatura guyot



Colore:
Rosso intenso
con riflessi rubino



Profumo/gusto:
Intenso e persistente
con delicate note di frutta rossa
e spezie. Gusto morbido e
avvolgente con piacevoli sentori
di mirtillo e more, con un tannino
morbido, dolce e ben equilibrato



Gradazione alcolica:
13% Vol.



Accompagnamento:
Ottimo con carni rosse alla brace
e al forno, selvaggina e formaggi
stagionati.
Servire a temperatura di 18/20°C
Decantare prima di servire



TAGARO

Negroamaro
I.G.T. Puglia

Pinataro



Production Area:
Apulia, northern area
of Salento, 250-350 m
above the sea level



Per hectare production:
4500 plants per hectare



Vinification:
Destemming of grapes and
maceration at 4/5° C
for 36 hours. Alcoholic
fermentation at a controlled
temperature of 24-26°C and
racking 13 days after the end
of fermentation.
Soft pressing of marcs.



Ageing:
After the malolactic
fermentation in inox silo
the wine ages in French
durmast wood of medium
toasting for 4 months.
Then it is bottled
and ages in the bottle.



Land:
Clay and calcareous
of medium mixture



Grape variety:
Negroamaro



Age of vineyards:
15-30 years



Cultivation system:
Espalier with guyot
pruning



Colour:
Intense red
with ruby reflections



Fragrance/taste:
Intense and persistent with
delicate notes of red fruits and
spices. Soft and intense taste
with pleasant scents of blueberry
and blackberry, with a well
balanced tannin



Alcohol Content:
13% Vol.



Wine pairing:
Perfect with roasted and baked
red meats, bushmeat
and seasoned cheeses.
Serve at 18/20°C
Decant before serving



TAGARO

Pinataro



Zona di produzione:
Nord-Est barese,
250/300 slm



Produzione per ettaro:
4500 piante per ettaro



Vinificazione:
Diraspatura dell'uva
e macerazione a 4/5°C
per 18/36 ore.
Fermentazione alcolica
a temperatura controllata
e svinatura al termine della
stessa. Pressatura soffice
delle vinacce.



Affinamento:
Dopo la fermentazione
malolattica in serbatoi
di acciaio il vino viene
affinato in rovere francese
di medio tostatura e rimane
in affinamento per 4 mesi.
Successivamente viene
imbottigliato.



Terreno:
Sabbioso e
argilloso-calcareo



Vitigno:
Nero di Troia



Età dei vigneti:
10-15 anni



**Sistema
di allevamento:**
Spalliera
con potatura guyot



Colore:
Rosso intenso
con riflessi violacei



Profumo/gusto:
Intenso e fruttato con dolci
note speziate. Gusto morbido
e persistente con un tannino
sapientemente equilibrato



Gradazione alcolica:
13% Vol.



Accompagnamento:
Carni rosse alla brace, primi piatti
con carni rosse tipici della cucina
mediterranea e formaggi poco
stagionati.
Servire a temperatura di 18/20°C
Decantare prima di servire

Nero di Troia
I.G.T. Puglia



TAGARO

Pinataro



Production Area:
North-eastern area
of Bari, 250-300 m
above the sea level



Land:
Sandy and
calcareous-clay



Grape variety:
Nero di Troia



Age of vineyards:
10-15 years



Cultivation system:
Espalier with guyot
pruning



Per hectare production:
4500 plants per hectare



Vinification:
Destemming of grapes
and cold maceration
at 4/5° C for 18/36 hours.
Alcoholic fermentation
at a controlled temperature
and racking at the end.
Soft pressing of marcs.



Ageing:
After the malo-lactic
fermentation in inox silo,
the wine ages in French
durmast wood of medium
toasting where it ages
for 4 months.
Then it is bottled.



Colour:
Intense red
with purple hints



Fragrance/taste:
Intense and fruity
with sweet spiced notes.
Taste with a wisely
balanced tannin



Alcohol Content:
13% Vol.



Wine pairing:
Roasted red meats, main courses
with red meats typical of the
Mediterranean cuisine and
seasoned cheeses.
Serve at 18/20°C
Decant before serving

Nero di Troia
I.G.T. Puglia



TAGARO

Pinataro



Zona di produzione:
Puglia, Salento-Manduria,
150/250 slm



Produzione per ettaro:
4500 piante per ettaro



Vinificazione:
Diraspatura dell'uva
e macerazione a 4/5°C
per 36 ore.
Fermentazione alcolica
a temperatura controllata
e svinatura 6 giorni dopo
il termine della stessa.
Pressatura soffice
delle vinacce.



Terreno:
Sabbioso-argilloso e
argilloso-calcareo



Vitigno:
Primitivo di Manduria



Affinamento:
Dopo la fermentazione il
vino viene travasato in botti
di rovere francese di medio
tostatura, dove avviene la
fermentazione malolattica e
rimane in affinamento per
6 mesi. Successivamente viene
imbottigliato con affinamento
in bottiglia per 4 mesi.



**Sistema
di allevamento:**
Spalliera con potatura
a cordone speronato,
alberello pugliese



Colore:
Rosso intenso
con riflessi granati



Profumo/gusto:
Intenso e persistente con
armoniche note speziate,
gusto morbido e persistente
con un tannino lungo
sapientemente equilibrato



Gradazione alcolica:
14,5% Vol.



Accompagnamento:
Selvaggina, carne al forno
e alla brace, formaggi secchi
Servire a temperatura di 18/20°C
Decantare prima di servire

Primitivo
di Manduria
D.O.C. Manduria



TAGARO

Pinataro



Production Area:
Apulia, Salento-
Manduria, 150-250 m
above the sea level



Per hectare production:
4500 plants per hectare



Vinification:
Destemming of grapes
and maceration at 4/5° C
for 36 hours. Alcoholic
fermentation at a controlled
temperature and racking
6 days after the end of racking.
Soft pressing of marcs.



Land:
Sandy and
clay -calcareous



Grape variety:
Primitivo di Manduria



Age of vineyards:
15-40 years



Cultivation system:
Espalier with spurred
cordon pruning,
Apulian alberello



Ageing:
After the fermentation,
the wine is put in French
durmast wooden barrels
of medium toasting where
the malolactic fermentation
takes place and here the wine
ages for 6 months.
Then it is bottled and ages in
the bottle for 4 months.



Colour:
Intense red
with gamet-red hints



Fragrance/taste:
Intense and persistent
with harmonic spiced
notes, soft and persistent
taste with a long well
balanced tannin



Alcohol Content:
14,5% Vol.



Wine pairing:
Bushmeat, baked and roasted
meat, dry cheeses.
Serve at 18/20°C
Decant before serving

Primitivo
di Manduria
D.O.C. Manduria



TAGARO

Locorotondo
DOC Italia

 **Zona di produzione:**
Locorotondo, Puglia
Valle d'Itria 300/450 slm

 **Produzione per ettaro:**
kg 10000 -13000 di uva

 **Colore:**
Giallo paglierino
con riflessi verdognoli

 **Vinificazione:**
Diraspatura dell'uva e
immediato abbattimento
della temperatura del pigiato
a 6/8°C e macerazione per 12
ore, pressatura soffice dell'uva,
decantazione statica del mosto
e fermentazione alcolica a
temperatura controllata a
16/18°C.

 **Profumo/gusto:**
Fruttato, elegante e persistente
con un gusto fresco e persistente

 **Gradazione alcolica:**
12% Vol.

 **Accompagnamento:**
Risotti, piatti a base di pesce,
formaggi a pasta molle e carni
bianche. Servire a temperatura
di 10/12 °C

 **Affinamento:**
A fine fermentazione
viene separato dalle fecce
grossolane, e lasciato maturare
sulle fecce fine per 3 mesi,
successivamente viene
stabilizzato ed imbottigliato.
Affinamento in bottiglia per
30/40 giorni.

 **Età dei vigneti:**
20-35 anni

 **Sistema
di allevamento:**
Alberello e spalliera



TAGARO

Locorotondo
DOC Italia

 **Production Area:**
Locorotondo, Apulia,
Itria Valley 300/450 m
above the sea level

 **Per hectare production:**
KG 10000 -13000 of grapes

 **Colour:**
Pale yellow
with green scents

 **Land:**
Red, clay and
calcareous

 **Vinification:**
Destemming of grapes and
decrease of temperature at
6°/8° and maceration for 12
hours, soft pressing of grape,
static decanting of the must
and alcoholic fermentation at
controlled temperature
of 16°/18° C.

 **Fragrance/taste:**
Fruity, elegant and persistent
with a fresh and persistent taste

 **Alcohol Content:**
12% Vol.

 **Grape variety:**
65% Verdeca,
30% Bianco D'Alessano,
5% Fiano

 **Ageing:**
At the end of fermentation it
is separated from the crude
sediment and it ages on the
fine sediment for 3 months,
then it is stabilised and bottled.
Ageing in bottle for 30-40 days

 **Wine pairing:**
Perfect with risotto, fish meals,
soft cheeses and white meat.
Serving temperature of 10/12° C.

 **Age of vineyards:**
20-35 years

 **Cultivations system:**
Alberello and espalier



TAGARO

PASSO DEL SUD
APPASSIMENTO



Zona di produzione:
Puglia



Produzione per ettaro:
4500/5500 piante per ettaro.



Colore:
Limpido dal colore rosso intenso con riflessi violacei



Appassimento:
L'appassimento dell'uva viene effettuata sulla pianta e in cassetta. Quando avviene sulla pianta, il metodo consiste nel tagliare il capo a frutto in modo che non arrivi linfa al grappolo; poi, il sole del Sud Italia porta l'uva alla giusta concentrazione. L'uva viene disposta in cassette e resta ad essiccare per 4/5 settimane.



Profumo/gusto:
Intenso e persistente con sentori di frutti rossi (ribes nero, mirtillo e mora) misti a spezie tostate, ben amalgamati. Gusto morbido, vellutato, intenso e persistente con spiccate note di confettura di frutta rossa



Affinamento:
Dopo una soffice diraspatura le bucce e il mosto vengono messi a macerare per 4 giorni alla temperatura di 4-5° C. Successivamente si avvia la fermentazione alcolica a temperatura controllata portando la temperatura a 28-30°C per i primi due giorni di fermentazione; in seguito si riporta la temperatura a 22-24° C fino a fine fermentazione alcolica. Seguono la pressatura e la fermentazione malo-lattica che avviene in silos di acciaio inox.



Gradazione alcolica:
14% Vol.



Accompagnamento:
Vino conviviale, accompagna arrosti misti di carni rosse alla brace, vitello al forno, salumi e formaggi di media stagionatura. Servire a temperatura di 18°C Decantare prima di servire



Terreno:
Sabbioso e calcareo argilloso



Vitigno:
30% Primitivo
30% Negroamaro
20% Nero di Troia
20% Merlot



Età dei vigneti:
10-20 anni



Sistema di allevamento:
Controspalliera, tendone con potatura secca guyot



TAGARO

PASSO DEL SUD
APPASSIMENTO



Production Area:
Apulia



Per hectare production:
4500/5500 plants per hectare.



Colour:
Limpid intense red with purple reflections



Appassimento:
The "appassimento" of grapes is made both on the plant and in boxes. When it takes place on the plant, this method consists in cutting the fruiting tip so that the sap can't reach the bunch and the southern sun leads the grapes to the right concentration. Then the grapes are put into boxes in order to stay and dry out for 4/5 weeks



Fragrance/taste:
Intense and persistent with red fruits (blackcurrant, blueberry and blackberry) mixed with toasted spices, well blended. Soft, velvety, intense and persistent taste with strong scents of red fruits jam.



Alcohol Content:
14% Vol.



Wine pairing:
Convivial wine, it goes perfectly with roasted red meat, baked veal, cured meats and medium seasoned cheeses. Serve at 18°C Decant before serving



Land:
Sandy and calcareous-clay



Grape variety:
30% Primitivo
30% Negroamaro
20% Nero di Troia
20% Merlot



Age of vineyards:
10-20 years



Cultivation system:
Counter-espalier, awning with dry guyot pruning



TAGARO

PASSO DEL SUD
NEGROAMARO PRIMITIVO



Zona di produzione:
Puglia, Nord-Est Barese



Produzione per ettaro:
3800 piante per ettaro.



Colore:
Rosso intenso
con riflessi rubini



Terreno:
Argilloso e Calcareo
di medio impasto



Vinificazione:
Diraspatura dell'uva e
criomacerazione a 4/5°C per
24 ore. Fermentazione alcolica
a temperatura controllata di
24/26°C e svinatura al termine
della stessa. Pressatura soffice
delle vinacce.



Profumo/gusto:
Profumo intenso e persistente
con delicate note di frutta rossa
e spezie. Gusto morbido e
persistente con piacevoli sentori
di mirtilli e more, con un tannino
morbido dolce e ben equilibrato



Vitigno:
Negroamaro
Primitivo



Affinamento:
Dopo la fermentazione
malolattica in serbatoi di
acciaio inox il vino viene
traslato in rovere francese
di media tostatura e rimane
in affinamento per 6 mesi.
Successivamente viene
imbottigliato e affinato in
bottiglia.



Accompagnamento:
Ottimo con carni rosse alla brace,
salumi e formaggi.
Servire a temperatura di 18/20°C.
Decantare prima di servire



Età dei vigneti:
10-15 anni



**Sistema
di allevamento:**
Spalliera con
potatura guyot



TAGARO

PASSO DEL SUD
NEGROAMARO PRIMITIVO



Production Area:
Apulia, Northern-
Eastern area of Bari



Per hectare production:
3800 plants per hectare.



Colour:
Deep red
with ruby reflections



Land:
Clay and Calcareous
of medium mixture



Vinification:
Destemming of grapes and
criomaceration at 4°/5° C for 24
hours. Alcoholic fermentation
at controlled temperature of
24°/26° and racking after the end.
Soft pressing of marcs



Fragrance/taste:
Fragrance intense and persistent
with delicate notes of red fruits
and spices. Taste soft and
persistent with pleasant notes of
blueberry and blackberry, with
a soft, sweet and well balanced
tannin



Grape variety:
Negroamaro
Primitivo



Ageing:
After the malolactic fermentation
in inox silo, the wine is poured
into French durmast of medium
toasting and ages for 6 months.
Then it is bottled and ages here.



Wine pairing:
Perfect with red roasted meats,
cured meats and cheeses.
Serve at 18/20°C
Decant before serving



Age of vineyards:
10-15 years



Cultivations system:
Espalier with guyot
pruning



TAGARO

PASSO DEL SUD
PRIMITIVO



Zona di produzione:
Puglia, Salento e
Murgia, 200/400 slm



Produzione per ettaro:
4000 piante per ettaro



Colore:
Rosso intenso
con riflessi rubino



Vinificazione:
Diraspatura dell'uva e
criomacerazione a 10/12°C
per 18/36 ore.
Fermentazione alcolica
a temperatura controllata
e svinatura al termine della
stessa. Pressatura soffice
delle vinacce.



Profumo/gusto:
Intenso e fruttato con
dolci note di confettura
e spezie ben equilibrate,
gusto tannico
sapientemente equilibrato



Gradazione alcolica:
13,5% Vol.



Accompagnamento:
Carni rosse alla brace, primi piatti
con carni rosse tipici della cucina
mediterranea e formaggi poco
stagionati.
Servire a temperatura di 18/20°C
Decantare prima di servire



Affinamento:
Dopo la fermentazione
malolattica in serbatoi
di acciaio il vino viene
traslato in rovere francese
di medio tostatura e rimane
in affinamento per 5 mesi.
Successivamente viene
imbottigliato e affinato in
bottiglia per 4 mesi.



Terreno:
Sabbioso e
argilloso-calcareo



Vitigno:
Primitivo



Età dei vigneti:
15-30 anni



**Sistema
di allevamento:**
Spalliera con potatura
a cordone speronato



TAGARO

PASSO DEL SUD
PRIMITIVO



Production Area:
Apulia, Salento and
Murgia, 200-400 m
above the sea level



Per hectare production:
4000 plants per hectare



Colour:
Intense red
with ruby reflections



Fragrance/taste:
Intense and fruity notes
of jam and spices well
balanced, taste wisely
balanced tannin



Alcohol Content:
13,5% Vol.



Wine pairing:
Perfect with roasted red meats,
main courses with red meat
typical of the Mediterranean
cuisine, seasoned cheeses
Serve at 18/20°C
Decant before serving



Land:
Sandy and
calcareous-clay



Vinification:
Destemming of grapes
and cold maceration
at 10/12° C for 18/36 hours.
Alcoholic fermentation at a
controlled temperature and
racking at the end.
Soft pressing of marcs.



Grape variety:
Primitivo



Age of vineyards:
15-30 years



Cultivation system:
Espalier with spurred
cordon pruning



Ageing:
After the malolactic
fermentation in inox silo the
wine ages in French durmast
wood of medium toasting
for 5 months.
Then it is bottled and ages
in the bottle for 4 months.



TAGARO

PASSO DEL SUD
ZINFANDEL



Zona di produzione:
Puglia



Produzione per ettaro:
4000 piante per ettaro



Colore:
Rosso intenso
con riflessi rubino



Vinificazione:
Diraspatura dell'uva e
criomacerazione a 10°/12°C
per 18/36 ore. Fermentazione
alcolica a temperatura controllata
e svinatura al termine della
stessa. Pressatura soffice delle
vinacce.



Profumo/gusto:
Profumo intenso e fruttato
con dolci note di confettura e
spezie ben equilibrate. Gusto
pieno, morbido e persistente,
rispecchia pienamente i
sentori del naso, tannico
sapientemente equilibrato



Affinamento:
Dopo la fermentazione
malolattica in serbatoi di
acciaio il vino viene traslato
in botti di rovere francese
di media tostatura e rimane
in affinamento per 5 mesi.
Successivamente viene
imbottigliato e affinato in
bottiglia per 4 mesi.



Accompagnamento:
Carni rosse alla brace,
primi piatti a base di carni rosse
Servire a temperatura di 18/20°C
Decantare prima di servire



Terreno:
Sabbioso e
argilloso-calcareo



Vitigno:
Primitivo



Età dei vigneti:
15-30 anni



**Sistema
di allevamento:**
Spalliera con potatura a
cordone speronato



TAGARO

PASSO DEL SUD
ZINFANDEL



Production Area:
Apulia



Per hectare production:
4000 plants per hectare



Colour:
Deep red
with ruby reflections



Vinification:
Destemming of grapes and
criomaceration at 10°/12° C
for 18/36 hours. Alcoholic
fermentation at controlled
temperature and racking after
the end. Soft pressing of marcs



Fragrance/taste:
Fragrance intense and
fruity with well balanced
notes of jam and spices.
Taste full, soft and
persistent, as the fragrance
sensations, wisely
balanced tannic



Land:
Sandy and
calcareous-clay



Grape variety:
Primitivo



Ageing:
After the malolactic
fermentation in inox silo, the
wine is poured into French
durmast barrel of medium
toasting and ages for 5
months. Then it is bottled
and ages here for 4 months.



Wine pairing:
Roasted red meats,
main courses of red meats
Serve at 18/20°C
Decant before serving



Age of vineyards:
15-30 years



Cultivations system:
Espalier with spurred
cordon pruning



TAGARO EDIZIONE

PASSO DEL SUD
APPASSIMENTO



Zona di produzione:
Puglia, 250/300m s.l.m.



Appassimento:
Raccolta manuale e sistemazione dei grappoli a singoli strati in cassette forate del peso massimo di 5 kg. Le cassette vengono sistemate in fruttai a temperatura e umidità controllata per 5 settimane; in questo ambiente l'attività di enzimi naturali presenti sull'uva permette la formazione di particolari composti aromatici nonché un leggero appassimento per disidratazione. Diraspatura delle uve, pigiatura e raffreddamento del pigiato per 24 ore, innesco della fermentazione con lieviti selezionati. Svinatura e pressatura delle vinacce per 8/10 giorni dopo il termine della fermentazione alcolica e malolattica. Durata della macerazione: 15 giorni.



Affinamento:
30 giorni in serbatoi di acciaio (per pratiche di sfecciatura) affinamento per 12 mesi in barriques francesi da 225l di media tostatura, affinamento in bottiglia per 4 mesi.



Terreno:
Calcareo, argilloso e sabbioso



Vitigno:
40% Nero di Troia
30% Primitivo
30% Merlot



Età dei vigneti:
40-70 anni



Sistema di allevamento:
Nero di Troia: spalliera con potatura guyot.
Primitivo e Merlot: spalliera con potatura a cordone speronato.



Produzione per ettaro:
5000 piante per ettaro



Colore:
Limpido dal colore rosso intenso con riflessi violacei



Profumo/gusto:
Intenso con sentori di prugna matura, ciliegia e ribes con una nota finemente speziata e sentori di cacao e vaniglia. Gusto pieno, morbido e armonico, dolcemente fruttato in una struttura morbida e persistente



Gradazione alcolica:
15% Vol.



Accompagnamento:
Carni rosse alla brace, primi piatti con ragù e formaggi poco stagionati. Servire a temperatura di 18/20°C. Decantare prima di servire



TAGARO EDIZIONE

PASSO DEL SUD
APPASSIMENTO



Production Area:
Apulia, 250/300 m above the sea level



Land:
Calcareous, clay and sandy



Grape variety:
40% Nero di Troia
30% Primitivo
30% Merlot



Age of vineyards:
40-70 years



Cultivation system:
Nero di Troia: espalier with guyot pruning
Primitivo and Merlot: espalier with spurred cordon pruning



Per hectare production:
5000 plants per hectare.



Appassimento:
Grapes are picked by hand and put in single layers into perforated boxes with a maximum weight of 5 kg. Boxes are put into the "fruttai" at a controlled temperature and humidity for 5 weeks; in this place some enzymes already present on the grapes allow the development of particular aromatic compounds and of a mild drying by desiccation. Destemming of grapes, pressing and cooling for 24 hours; then the fermentation develops with selected yeasts. 8/10 days after the end of the alcoholic and malolactic fermentation there are the racking and pressing of marcs. Duration of maceration: 15 days.



Ageing:
30 days in inox silo (for racking practices), ageing for 12 months in French barriques of 225l of medium toasting; then, final ageing in bottle for 4 months.



Colour:
Limpid ruby red with violet reflections



Fragrance/taste:
Intense with scents of ripe plum, cherry and black currant, with a delicate spiced note and scents of cocoa and vanilla. Full, soft and harmonic, sweet and fruity taste in a soft and persistent structure



Alcohol Content:
15% Vol.



Wine pairing:
Roasted red meats, main dishes with ragout and seasoned cheeses. Serve at 18/20°C. Decant before serving



TAGARO

PASSO DEL SUD
NERO DI TROIA



Zona di produzione:
Nord-Est barese,
250/300 slm



Produzione per ettaro:
4500 piante per ettaro



Colore:
Rosso intenso
con riflessi violacei



Vinificazione:
Diraspatura dell'uva
e macerazione a 4/5°C
per 18/36 ore.
Fermentazione alcolica
a temperatura controllata
e svinatura al termine della
stessa. Pressatura soffice
delle vinacce.



Profumo/gusto:
Intenso e fruttato con dolci
note speziate. Gusto morbido
e persistente con un tannino
sapientemente equilibrato



Età dei vigneti:
10-15 anni



Accompagnamento:
Carni rosse alla brace, primi piatti
con carni rosse tipici della cucina
mediterranea e formaggi poco
stagionati.
Servire a temperatura di 18/20°C
Decantare prima di servire



Terreno:
Sabbioso e
argilloso-calcareo



Vitigno:
Nero di Troia



**Sistema
di allevamento:**
Spalliera
con potatura guyot



TAGARO

PASSO DEL SUD
NERO DI TROIA



Production Area:
North-eastern area
of Bari, 250-300 m
above the sea level



Per hectare production:
4500 plants per hectare



Colour:
Intense red
with purple hints



Land:
Sandy and
calcareous-clay



Vinification:
Destemming of grapes
and cold maceration
at 4/5° C for 18/36 hours.
Alcoholic fermentation
at a controlled temperature
and racking at the end.
Soft pressing of marcs.



Fragrance/taste:
Intense and fruity
with sweet spiced notes.
Taste with a wisely
balanced tannin



Grape variety:
Nero di Troia



Alcohol Content:
13% Vol.



Age of vineyards:
10-15 years



Ageing:
After the malo-lactic
fermentation in inox silo,
the wine ages in French
durmast wood of medium
toasting where it ages
for 4 months.
Then it is bottled.



Wine pairing:
Roasted red meats, main courses
with red meats typical of the
Mediterranean cuisine and
seasoned cheeses.
Serve at 18/20°C
Decant before serving



Cultivation system:
Espalier with guyot
pruning



TAGARO

VERDAZZO
Bianco Verdeca



Zona di produzione:
Nella Valle d'Itria



Produzione per ettaro:
KG 10000-13000



Colore:
Giallo paglierino
con riflessi verdognoli



Vinificazione:
Diraspatura dell'uva con
immediato abbattimento
della temperatura a 6-8°
e macerazione per 12 ore,
pressatura soffice, decantazione
statica e fermentazione a
temperatura controllata a 16 -
18°C



Profumo/gusto:
Elegante e persistente con
piacevoli sentori floreali



Gradazione alcolica:
12% Vol.



Accompagnamento:
Si consiglia con risotto
, piatti a base di pesce,
formaggi a pasta molle e
carni bianche. Servire a
temperatura di 12-14°.



Affinamento:
A fine fermentazione viene
separato dalle fecce grossolane
e lasciato maturare sulle fecce
fine per 3 mesi, successivamente
viene stabilizzato e imbottigliato.
Affinamento in bottiglia di 30 -
40 giorni.



Vitigno:
Verdeca



Età dei vigneti:
20 anni



**Sistema
di allevamento:**
A spalliera



TAGARO

VERDAZZO
Bianco Verdeca



Production Area:
In the Itria Valley



Per hectare production:
KG 10000-13000



Colour:
Yellow
with green reflections



Vinification:
Destemming of grapes with
decrease of the temperature
at 6°-8° C and maceration for
12 hours, soft pressing, static
decanting and fermentation at
the controlled temperature of
16° - 18° C



Fragrance/taste:
Elegant and persistent
with pleasant floreal scents



Alcohol Content:
12% Vol.



Wine pairing:
Perfect with risotto, meals
with fish, soft cheeses and
white meats.
Serving temperature
of 12/14° C.



Ageing:
At the end of fermentation it
is separated from the crude
sediment and it ages on the
fine sediment for 3 months,
then it is stabilised and bottled.
Ageing in bottle for 30 - 40
days



Grape variety:
Verdeca



Age of vineyards:
20 years



Cultivations system:
Espalier



TAGARO

MUSO ROSSO
Rosato



Zona di produzione:
Nel cuore della Valle d'Itria



Produzione per ettaro:
5000 viti per ettaro



Colore:
Rosa tenue con riflessi purpurei



Vinificazione:
Svinatura parziale del mosto di Uve dopo macerazione di qualche ora, successiva fermentazione in bianco.



Profumo/gusto:
Profumo intenso e persistente



Gradazione alcolica:
12% Vol.



Accompagnamento:
Antipasti all'italiana, zuppa di pesce e brodetti, pesce al forno o al cartoccio, formaggi giovani o leggermente stagionati.



Terreno:
Calcareo misto terra rossa



Affinamento:
In acciaio



Vitigno:
Susumaniello



Età dei vigneti:
35 anni



Sistema di allevamento:
Spalliera, con potatura secca tipo alberello.



TAGARO

MUSO ROSSO
Rosato



Production Area:
In the heart of Valle d'Itria, at 300 mt above sea level.



Per hectare production:
5000 plants per hectare



Colour:
Light rosé with purplish reflections.



Vinification:
Skin contact for few hours, then partial drawing off the must grapes, and finally the same fermentation as white wine



Fragrance/taste:
Intense and persistent.



Alcohol Content:
12% Vol.



Ageing:
In stainless-steel



Land:
Calcareous red ground



Grape variety:
Susumaniello



Age of vineyards:
35 years



Cultivation system:
Espalier dry pruning typical of trees



TAGARO

CINQUENOCI
Primitivo



Zona di produzione:
Salento



Produzione per ettaro:
Kg 9000 - 12000kg



Colore:
Rosso pieno
con riflessi violacei



Vinificazione:
Diraspatura delle uve e
prima macerazione senza
fermentazione a 4-5° per
48ore, dopo di che avviene
l'inseminazione di lieviti e
fermentazione con macerazione
fino a fine fermentazione per
pressatura soffice, fermentazione
malo-lattica.



Profumo/gusto:
intenso e persistente, molto
evidente la nota di confettura di
prugna misto a sentori di ribes
nero ben equilibrato.



Gradazione alcolica:
15% Vol.



Accompagnamento:
Vino conviviale, esalta i
piatti con sughi di carne,
gli spezzatini ed i secondi
a base di carne rossa.



Terreno:
Calcareo
misto terra rossa



Vitigno:
Primitivo



Età dei vigneti:
30 anni



**Sistema
di allevamento:**
Spalliera, con potatura
secca tipo alberello.



Affinamento:
6 mesi con legno
e per 3 mesi in bottiglia



TAGARO

CINQUENOCI
Primitivo



Production Area:
Salento



Per hectare production:
Kg 9000 - 12000kg



Colour:
Intense red
with violet reflections



Vinification:
Destemming of grapes and first
maceration without fermentation
at 4°-5° C for 48 hours. Then,
insemination of yeasts and
fermentation with maceration
until the end of the fermentation
itself for soft pressing, malo-lactic
fermentation.



Fragrance/taste:
Intense and persistent, very
strong note of plum jam with
blackcurrant scents, well
balanced



Alcohol Content:
15% Vol.



Wine pairing:
Convivial wine, perfect with
red meat and second courses
with red meat



Land:
Calcareous
and red land



Grape variety:
Primitivo



Age of vineyards:
30 years



Cultivations system:
Espalier with dry pruning
(method alberello)



Ageing:
6 months in wood
and 3 months in bottle



TAGARO

SEI CASELLE
Negramaro



Zona di produzione:
Salento



Produzione per ettaro:
Kg 9000 – 12000



Colore:
Rosso con riflessi rubino



Vinificazione:
Diraspatura delle uve e prima macerazione senza fermentazione a 4-5° per 48ore. Dopo di che l'inseminazione di lieviti e fermentazione con macerazione fino a fine fermentazione per pressatura soffice, fermentazione malo-lattica.



Profumo/gusto:
Pieno e caratteristico con note di frutta rossa con misto a note speziate.



Gradazione alcolica:
14% Vol.



Accompagnamento:
Piatti di carne rossa o primi molto saporiti



Affinamento:
Con legno di rovere francese per 4 mesi e 3 mesi di bottiglie.



Terreno:
Argilloso calcareo



Vitigno:
Negramaro



Età dei vigneti:
15 anni



Sistema di allevamento:
Spalliera, con potatura secca tipo alberello.



TAGARO

SEI CASELLE
Negramaro



Production Area:
Salento



Per hectare production:
Kg 9000 – 12000kg



Colour:
Red with ruby reflections



Vinification:
Destemming of grapes and first maceration without fermentation at 4°-5° C for 48 hours. Then, insemination of yeasts and fermentation with maceration until the end of the fermentation itself for soft pressing, malo-lactic fermentation.



Fragrance/taste:
Full and characteristic with red fruits mixed with spiced notes



Alcohol Content:
14% Vol.



Wine pairing:
Red meat meals or tasty main courses



Ageing:
4 months with French durmast and 3 months in bottle



Land:
Clay-calcareous



Grape variety:
Negramaro



Age of vineyards:
15 years



Cultivations system:
Espalier with dry pruning (method alberello)



TAGARO

MUSO ROSSO
Primitivo di Manduria



Zona di produzione:
Puglia, Salento-Manduria,
150/250 slm



Produzione per ettaro:
4500 piante per ettaro



Vinificazione:
Diraspatura dell'uva
e macerazione a 4/5°C
per 36 ore.
Fermentazione alcolica
a temperatura controllata
e svinatura 6 giorni dopo
il termine della stessa.
Pressatura soffice
delle vinacce.



Affinamento:
Dopo la fermentazione il
vino viene travasato in botti
di rovere francese di medio
tostatura, dove avviene la
fermentazione malolattica e
rimane in affinamento per
6 mesi. Successivamente viene
imbottigliato con affinamento
in bottiglia per 4 mesi.



Terreno:
Sabbioso-argilloso e
argilloso-calcareo



Vitigno:
Primitivo di Manduria



Età dei vigneti:
15-40 anni



**Sistema
di allevamento:**
Spalliera con potatura
a cordone speronato,
alberello pugliese



Colore:
Rosso intenso
con riflessi granati



Profumo/gusto:
Intenso e persistente con
armoniche note speziate,
gusto morbido e persistente
con un tannino lungo
sapientemente equilibrato



Gradazione alcolica:
14,5% Vol.



Accompagnamento:
Selvaggina, carne al forno
e alla brace, formaggi secchi
Servire a temperatura di 18/20°C
Decantare prima di servire



TAGARO

MUSO ROSSO
Primitivo di Manduria



Production Area:
Apulia, Salento-
Manduria, 150-250 m
above the sea level



Per hectare production:
4500 plants per hectare



Vinification:
Destemming of grapes
and maceration at 4/5° C
for 36 hours. Alcoholic
fermentation at a controlled
temperature and racking
6 days after the end of racking.
Soft pressing of marcs.



Ageing:
After the fermentation,
the wine is put in French
durmast wooden barrels
of medium toasting where
the malolactic fermentation
takes place and here the wine
ages for 6 months.
Then it is bottled and ages in
the bottle for 4 months.



Land:
Sandy and
clay -calcareous



Grape variety:
Primitivo di Manduria



Age of vineyards:
15-40 years



Cultivations system:
Espalier with spurred
cordon pruning,
Apulian alberello



Colour:
Intense red
with gamet-red hints



Fragrance/taste:
Intense and persistent
with harmonic spiced
notes, soft and persistent
taste with a long well
balanced tannin



Alcohol Content:
14,5% Vol.



Wine pairing:
Bushmeat, baked and roasted
meat, dry cheeses.
Serve at 18/20°C
Decant before serving



TAGARO

PIÈ DEL MONACO
Primitivo
I.G.T. SALENTO



Zona di produzione:
Nella Valle d'Itria



Produzione per ettaro:
7-8 Ton. di uva, con una resa
in vino del 60-65%.



Colore:
Rosso rubino
tendente al granato



Terreno:
Terra rossa, argillosa-
calcareo con sottostrato
di roccia stratificata che
permette la penetrazione
delle radici e garantisce la
giusta umidità
e freschezza alla pianta nel
periodo di siccità.



Vinificazione:
Diraspatura dell'uva con
immediato abbattimento
della temperatura a 10°C,
macerazione oltre la
fermentazione alcolica di 10-15
giorni, svinatura e pressatura
soffice.



Profumo/gusto:
Vino con spessore tipici di prugna
matura, ben amalgamato con
note speziate e balsamiche, gusto
pieno e armonico, conferma le
sensazioni del naso.



Vitigno:
Primitivo



Affinamento:
Dopo un breve periodo di
riposo viene separato dalle fecce
grossolane, inizia la fermentazione
malo-lattica, terminata quest'ultima
il vino viene travasato nelle
barriques di rovere francese media
e leggera tostatura, dove rimane in
affinamento per 24 mesi. Raggiunto
il massimo delle espressioni
organolettiche viene stabilizzato e
imbottigliato. Affinamento in bottiglia
di 6 mesi.



Gradazione alcolica:
15% Vol.



Accompagnamento:
Carni rosse, ragù di carne,
selvaggina, formaggi stagionati.
Servire a temperatura di cantina.



Età dei vigneti:
5 anni



**Sistema
di allevamento:**
Spalliera, con potatura
secca tipo alberello, con
una densità per ha. di
5.600 piante.



TAGARO

PIÈ DEL MONACO
Primitivo
I.G.T. SALENTO



Production Area:
In the Itria Valley



Per hectare production:
7-8 t. of grapes with a 60-
65% yield of wine



Colour:
Ruby red
with garnet shades



Land:
Red land, clay-calcareous
with a substratum of
stratified stone that
allows the roots to
penetrate and gives
the right humidity and
freshness to the plant
during the drought



Vinification:
Destemming of grapes with
decrease of temperature at 10°
C, maceration and alcoholic
fermentation for 10-15 days,
racking and soft pressing



Fragrance/taste:
Wine with typical scents of
ripe plum, well blended with
spiced and balsamic notes, full
and harmonic taste, reflects the
fragrance



Ageing:
After a short rest, it is separated
from the crude sediment and
the malo-lactic fermentation
starts. After this, the wine is
transferred in medium and
light toasting French durmast
barrels, where it ages for 12
months. Once the best of the
organoleptic characteristics
is reached, it is stabilised and
bottled. Ageing in bottle for 3
months



Alcohol Content:
15% Vol.



Wine pairing:
Red meat, meat sauce,
bushmeat, seasoned cheeses.
Serve at cellar temperature.



Grape variety:
Primitivo



Age of vineyards:
5 years



Cultivations system:
Espalier with dry pruning
(alberello method), with
a per hectare density of
5600 plants



TAGARO

U'CUCCI
Susumaniello



Zona di produzione:
Nella Valle d'Itria



Produzione per ettaro:
6/7 ton di uva, con una resa
in vino del 60-65%.



Colore:
Porpora
tendente al granato



Terreno:
Terra rossa, argillosa-
calcareo con sottostrato
di roccia stratificata che
permette la penetrazione
delle radici e garantisce la
giusta umidità
e freschezza alla pianta nel
periodo di siccità.



Vinificazione:
Diraspatura dell'uva con
immediato abbattimento
della temperatura a 10°C,
macerazione oltre la
fermentazione alcolica di 10-15
giorni, svinatura e pressatura
soffice.



Profumo/gusto:
Vino da uva particolarmente ricca
di antociani, dalla struttura robusta
e di spessore, con un tannino
morbido aromi varietali complessi,
inizialmente chiusi, che si aprono
al meglio con la decantazione.



Affinamento:
Dopo un breve periodo di
riposo viene separato dalle fecce
grossolane, inizia la fermentazione
malo-lattica, terminata quest'ultima
il vino viene travasato nelle
barriques di rovere francese media
e leggera tostatura, dove rimane in
affinamento per 24 mesi. Raggiunto
il massimo delle espressioni
organolettiche viene stabilizzato e
imbottigliato. Affinamento in bottiglia
di 6 mesi.



Gradazione alcolica:
14% Vol.



Accompagnamento:
Carni rosse, brasati, selvaggina,
ma anche a soki, da meditazione.
Servire a temperatura di cantina.



Vitigno:
Susumaniello detto
Cucciguaniero in
purezza



Età dei vigneti:
5 anni



**Sistema
di allevamento:**
Spalliera, Guyot,
con una densità per
ha. di 5.600 piante.



TAGARO

U'CUCCI
Susumaniello



Production Area:
In the Itria Valley



Per hectare production:
6-7 t. of grapes with
a 60-65% yield of wine



Colour:
Purple red
with garnet shades



Land:
Red land, clay-calcareous
with a substratum of
stratified stone that
allows the roots to
penetrate and gives
the right humidity and
freshness to the plant
during the drought



Vinification:
Destemming of grapes with
decrease of temperature
at 10° C, maceration after the
alcoholic fermentation of 10-15
days, racking and soft pressing



Fragrance/taste:
Wine from a grape significantly
rich in anthocyanin, with a
robust and thick, with a soft
tannin and complex varietal
scents, close at the beginning,
wider with the decanting



Ageing:
After a short rest, it is separated
from the crude sediment and
the malo-lactic fermentation
starts. After this, the wine is
transferred in medium toasting
French durmast barrels, where
it ages for 18 months. Once
the best of the organoleptic
characteristics is reached, it is
stabilised and bottled. Ageing
in bottle for 6 months



Alcohol Content:
14% Vol.



Wine pairing:
Red meat, braised meat,
bushmeat, but also foreign
meals such as soki. Sipping
wine. Serve at cellar
temperature.



Grape variety:
Susumaniello



Age of vineyards:
5 years



Cultivation system:
Espalier, guyot, with a per
hectare density of 5600
plants





Zona di produzione:
Nella Valle d'Itria



Produzione per ettaro:
4-5 Ton. di uva, con una resa in vino del 60-65%.
La produzione di uva viene ridotta nel periodo pre-invaiaura del 50-60%.



Terreno:
Terra rossa, argillosa-calcareea con sottostrato di roccia stratificata che permette la penetrazione delle radici e garantisce la giusta umidità e freschezza alla pianta nel periodo di siccità.



Affinamento:
Dopo un breve periodo di riposo viene separato dalle fecce grossolane, inizia la fermentazione malo-lattica, terminata quest'ultima il vino viene travasato nelle barriques di rovere francese media e leggera tostatura, dove rimane in affinamento per 24 mesi. Raggiunto il massimo delle espressioni organolettiche viene stabilizzato e imbottigliato. Affinamento in bottiglia di 6 mesi.



Vitigno:
Primitivo



Età dei vigneti:
15 anni



Sistema di allevamento:
Spalliera, con potatura secca tipo alberello, con una densità per ha. di 5.600 piante.



Colore:
Rosso porpora tendente al granato



Profumo/gusto:
Vino particolarmente ricco, dalla struttura robusta e di spessore, pieno e armonico. Aromi varietali, complessi, intensi e persistenti. Un vino di razza.



Gradazione alcolica:
17% Vol.



Accompagnamento:
Carni rosse alla brace, selvaggina, formaggi stagionati, vino da meditazione da grandi serate. Servire a temperatura di cantina.



Production Area:
In the Itria Valley



Per hectare production:
4-5 t. of grapes with a 60-65% yield of wine. The production of grapes is reduced of 50-60% in the period before the ripening.



Land:
Red land, clay-calcareous with a substratum of stratified stone that allows the roots to penetrate and gives the right humidity and freshness to the plant during the drought



Vinification:
Destemming of grapes with decrease of temperature at 10° C, maceration and alcoholic fermentation for 10-15 days, racking and soft pressing



Grape variety:
Primitivo



Age of vineyards:
15 years



Cultivations system:
Espalier with dry pruning (alberello method), with a per hectare density of 5600 plants



Colour:
Ruby red with garnet shades



Fragrance/taste:
Rich wine with robust and deep structure, full and harmonic. Strong, complex, full, intense and persistent scents of varietal. An independent wine.



Alcohol Content:
17% Vol.



Wine pairing:
Roasted red meat, bushmeat, seasoned cheeses, wine for great evenings. Sipping wine. Serve at cellar temperature.



