



**Zona di produzione:**  
Salento



**Produzione per ettaro:**  
Kg 9000 - 12000kg



**Colore:**  
Rosso pieno  
con riflessi violacei



**Terreno:**  
Calcareo  
misto terra rossa



**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.



**Vitigno:**  
Primitivo



**Gradazione alcolica:**  
15% Vol.



**Età dei vigneti:**  
30 anni



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



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



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



# TAGARO

CINQUENOCI  
Primitivo



**Production Area:**  
Salento



**Per hectare production:**  
Kg 9000 – 12000kg



**Colour:**  
Intense red  
with violet reflections



**Land:**  
Calcareous  
and red land



**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



**Grape variety:**  
Primitivo



**Alcohol Content:**  
15% Vol.



**Age of vineyards:**  
30 years



**Ageing:**  
6 months in wood  
and 3 months in bottle



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



**Cultivazione system:**  
Espalier with dry pruning  
(method alberello)

