



**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



**Vitigno:**

Susumaniello



**Affinamento:**

In acciaio



**Gradazione alcolica:**

12% Vol.



**Età dei vigneti:**

35 anni



**Accompagnamento:**

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



**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.



**Ageing:**  
In stainless-steel



**Alcohol Content:**  
12% Vol.



**Wine pairing:**  
Typical italian starters, fish soup, roasted or baked fish, fresh or aged cheese.



**Land:**  
Calcareous red ground



**Grape variety:**  
Susumaniello



**Age of vineyards:**  
35 years



**Cultivationi system:**  
Espalier dry pruning typical of trees

