



Zona di produzione:
Salento



Produzione per ettaro:
Kg 9000 – 12000



Colore:
Rosso con riflessi rubino



Terreno:
Argilloso calcareo



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.



Vitigno:
Negramaro



Gradazione alcolica:
14% Vol.



Età dei vigneti:
15 anni



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



Accompagnamento:
Piatti di carne rossa o primi molto saporiti



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



Land:
Clay-calcareous



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



Grape variety:
Negramaro



Alcohol Content:
14% Vol.



Age of vineyards:
15 years



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



Wine pairing:
Red meat meals or tasty main courses



Cultivati oni system:
Espalier with dry pruning (method alberello)

