

# 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 naturalmente 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.



**Colore:**  
Limpido dal colore rosso intenso con riflessi violacei



**Terreno:**  
Calcareo, argilloso e sabbioso



**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



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



**Gradazione alcolica:**  
15% Vol.



**Età dei vigneti:**  
40-70 anni



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



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



**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.



**Produzione per ettaro:**  
5000 piante per ettaro



# 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



**Cultivazioni 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 "fruttaia"  
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

