



Zona di produzione:
Puglia



Produzione per ettaro:
4500/5500 piante per ettaro.



Colore:
Limpido dal colore rosso
intenso con riflessi violacei



Terreno:
Sabbioso
e calcareo argilloso



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



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



Gradazione alcolica:
14% Vol.



Età dei vigneti:
10-20 anni



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.



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



**Sistema
di allevamento:**
Controspalliera,
tendone con potatura
secca guyot



TAGARO

PASSO DEL SUD
APPASSIMENTO



Production Area:
Apulia



Land:
Sandy
and calcareous-clay



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



Age of vineyards:
10-20 years



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



Per hectare production:
4500/5500 plants per hectare.



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



Ageing:
After a soft stemming, the rinds and the must are macerated for 4 days at a temperature of 4-5°C. Then there is the alcoholic fermentation at controlled temperature: during the first two days of fermentation the temperature raises to 28-30°C, then it lowers to 22-24°C until the end of the alcoholic fermentation. After this step there are pressing and malo-lactic fermentation that takes place in inox silo



Colour:
Limpid intense red
with purple reflections



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

