

TAGARO

PASSO DEL SUD
NEGROAMARO PRIMITIVO



Zona di produzione:
Puglia, Nord-Est Barese



Produzione per ettaro:
3800 piante per ettaro.



Colore:
Rosso intenso
con riflessi rubini



Terreno:
Argilloso e Calcareo
di medio impasto



Vinificazione:
Diraspatura dell'uva e
criomacerazione a 4/5°C per
24 ore. Fermentazione alcolica
a temperatura controllata di
24/26°C e svinatura al termine
della stessa. Pressatura soffice
delle vinacce.



Profumo/gusto:
Profumo intenso e persistente
con delicate note di frutta rossa
e spezie. Gusto morbido e
persistente con piacevoli sentori
di mirtilli e more, con un tannino
morbido dolce e ben equilibrato



Vitigno:
Negroamaro
Primitivo



Affinamento:
Dopo la fermentazione
malolattica in serbatoi di
acciaio inox il vino viene
traslato in rovere francese
di media tostatura e rimane
in affinamento per 6 mesi.
Successivamente viene
imbottigliato e affinato in
bottiglia.



Accompagnamento:
Ottimo con carni rosse alla brace,
salumi e formaggi.
Servire a temperatura di 18/20°C.
Decantare prima di servire



Età dei vigneti:
10-15 anni



**Sistema
di allevamento:**
Spalliera con
potatura guyot



TAGARO

PASSO DEL SUD
NEGROAMARO PRIMITIVO



Production Area:
Apulia, Northern-
Eastern area of Bari



Per hectare production:
3800 plants per hectare.



Colour:
Deep red
with ruby reflections



Land:
Clay and Calcareous
of medium mixture



Vinification:
Destemming of grapes and
criomaceration at 4°/5° C for 24
hours. Alcoholic fermentation
at controlled temperature of
24°/26° and racking after the end.
Soft pressing of marcs



Fragrance/taste:
Fragrance intense and persistent
with delicate notes of red fruits
and spices. Taste soft and
persistent with pleasant notes of
blueberry and blackberry, with
a soft, sweet and well balanced
tannin



Grape variety:
Negroamaro
Primitivo



Ageing:
After the malolactic fermentation
in inox silo, the wine is poured
into French durmast of medium
toasting and ages for 6 months.
Then it is bottled and ages here.



Wine pairing:
Perfect with red roasted meats,
cured meats and cheeses.
Serve at 18/20°C
Decant before serving



Age of vineyards:
10-15 years



Cultivazioni system:
Espalier with guyot
pruning

