

# TAGARO

PASSO DEL SUD  
PRIMITIVO



## Zona di produzione:

Puglia, Salento e Murgia, 200/400 slm



## Produzione per ettaro:

4000 piante per ettaro



## Vinificazione:

Diraspatura dell'uva e criomacerazione a 10/12°C per 18/36 ore. Fermentazione alcolica a temperatura controllata e svinatura al termine della stessa. Pressatura soffice delle vinacce.



## Colore:

Rosso intenso con riflessi rubino



## Profumo/gusto:

Intenso e fruttato con dolci note di confettura e spezie ben equilibrate, gusto tannico sapientemente equilibrato



## Gradazione alcolica:

13,5% Vol.



## Accompagnamento:

Carni rosse alla brace, primi piatti con carni rosse tipici della cucina mediterranea e formaggi poco stagionati. Servire a temperatura di 18/20°C. Decantare prima di servire



## Terreno:

Sabbioso e argilloso-calcareo



## Vitigno:

Primitivo



## Età dei vigneti:

15-30 anni



## Sistema di allevamento:

Spalliera con potatura a cordone speronato



## Affinamento:

Dopo la fermentazione malolattica in serbatoi di acciaio il vino viene traslato in rovere francese di medio tostatura e rimane in affinamento per 5 mesi. Successivamente viene imbottigliato e affinato in bottiglia per 4 mesi.



# TAGARO

PASSO DEL SUD  
PRIMITIVO



**Production Area:**

Apulia, Salento and Murgia, 200-400 m above the sea level



**Per hectare production:**

4000 plants per hectare



**Colour:**

Intense red with ruby reflections



**Vinification:**

Destemming of grapes and cold maceration at 10/12° C for 18/36 hours. Alcoholic fermentation at a controlled temperature and racking at the end. Soft pressing of marcs.



**Fragrance/taste:**

Intense and fruity notes of jam and spices well balanced, taste wisely balanced tannin



**Land:**

Sandy and calcareous-clay



**Grape variety:**

Primitivo



**Alcohol Content:**

13,5% Vol.



**Age of vineyards:**

15-30 years



**Ageing:**

After the malolactic fermentation in inox silo the wine ages in French durmast wood of medium toasting for 5 months. Then it is bottled and ages in the bottle for 4 months.



**Wine pairing:**

Perfect with roasted red meats, main courses with red meat typical of the Mediterranean cuisine, seasoned cheeses. Serve at 18/20°C. Decant before serving



**Cultivation system:**

Espalier with spurred cordon pruning

