

# TAGARO

Primitivo  
di Manduria  
D.O.C. Manduria

## Pinataro



**Zona di produzione:**  
Puglia, Salento-Manduria,  
150/250 slm



**Produzione per ettaro:**  
4500 piante per ettaro



**Vinificazione:**  
Diraspatura dell'uva  
e macerazione a 4/5°C  
per 36 ore.  
Fermentazione alcolica  
a temperatura controllata  
e svinatura 6 giorni dopo  
il termine della stessa.  
Pressatura soffice  
delle vinacce.



**Affinamento:**  
Dopo la fermentazione il  
vino viene travasato in botti  
di rovere francese di medio  
tostatura, dove avviene la  
fermentazione malolattica e  
rimane in affinamento per  
6 mesi. Successivamente viene  
imbottigliato con affinamento  
in bottiglia per 4 mesi.



**Colore:**  
Rosso intenso  
con riflessi granati



**Profumo/gusto:**  
Intenso e persistente con  
armoniche note speziate,  
gusto morbido e persistente  
con un tannino lungo  
sapientemente equilibrato



**Gradazione alcolica:**  
14,5% Vol.



**Accompagnamento:**  
Selvaggina, carne al forno  
e alla brace, formaggi secchi  
Servire a temperatura di 18/20°C  
Decantare prima di servire



**Terreno:**  
Sabbioso-argilloso e  
argilloso-calcareo



**Vitigno:**  
Primitivo di Manduria



**Età dei vigneti:**  
15-40 anni



**Sistema  
di allevamento:**  
Spalliera con potatura  
a cordone speronato,  
alberello pugliese



# TAGARO

Primitivo  
di Manduria  
D.O.C. Manduria

## Pinataro



**Production Area:**  
Apulia, Salento-  
Manduria, 150-250 m  
above the sea level



**Per hectare production:**  
4500 plants per hectare



**Colour:**  
Intense red  
with gamet-red hints



**Land:**  
Sandy and  
clay -calcareous



**Vinification:**  
Destemming of grapes  
and maceration at 4/5° C  
for 36 hours. Alcoholic  
fermentation at a controlled  
temperature and racking  
6 days after the end of racking.  
Soft pressing of marcs.



**Fragrance/taste:**  
Intense and persistent  
with harmonic spiced  
notes, soft and persistent  
taste with a long well  
balanced tannin



**Grape variety:**  
Primitivo di Manduria



**Alcohol Content:**  
14,5% Vol.



**Age of vineyards:**  
15-40 years



**Ageing:**  
After the fermentation,  
the wine is put in French  
durmast wooden barrels  
of medium toasting where  
the malolactic fermentation  
takes place and here the wine  
ages for 6 months.  
Then it is bottled and ages in  
the bottle for 4 months.



**Wine pairing:**  
Bushmeat, baked and roasted  
meat, dry cheeses.  
Serve at 18/20°C  
Decant before serving



**Cultivazioni system:**  
Espalier with spurred  
cordon pruning,  
Apulian alberello

