

# TAGARO

Negroamaro  
I.G.T. Puglia

## Pinataro



**Zona di produzione:**  
Puglia, Alto Salento,,  
250/350 slm



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



**Colore:**  
Rosso intenso  
con riflessi rubino



**Terreno:**  
Argilloso e calcareo  
di medio impasto



**Vinificazione:**  
Diraspatura dell'uva e  
macerazione a 4/5°C per  
36 ore. Fermentazione alcolica  
alla temperatura controllata di  
24-26°C e svinatura 13 giorni  
dopo  
il termine della fermentazione.  
Pressatura soffice  
delle vinacce.



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



**Vitigno:**  
Negroamaro



**Gradazione alcolica:**  
13% Vol.



**Età dei vigneti:**  
15-30 anni



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



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



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



# TAGARO

Negroamaro  
I.G.T. Puglia

## Pinataro



**Production Area:**  
Apulia, northern area  
of Salento, 250-350 m  
above the sea level



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



**Colour:**  
Intense red  
with ruby reflections



**Land:**  
Clay and calcareous  
of medium mixture



**Vinification:**  
Destemming of grapes and  
maceration at 4/5° C  
for 36 hours. Alcoholic  
fermentation at a controlled  
temperature of 24-26°C and  
racking 13 days after the end  
of fermentation.  
Soft pressing of marcs.



**Fragrance/taste:**  
Intense and persistent with  
delicate notes of red fruits and  
spices. Soft and intense taste  
with pleasant scents of blueberry  
and blackberry, with a well  
balanced tannin



**Grape variety:**  
Negroamaro



**Alcohol Content:**  
13% 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 4 months.  
Then it is bottled  
and ages in the bottle.



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



**Cultivationi system:**  
Espalier with guyot  
pruning

