

TAGARO

Primitivo
I.G.T. Puglia

Pinataro



Zona di produzione:
Puglia, Salento e
Murgia, 200/400 slm



Produzione per ettaro:
4000 piante per ettaro



Colore:
Rosso intenso
con riflessi rubino



Terreno:
Sabbioso e
argilloso-calcareo



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.



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



Vitigno:
Primitivo



Gradazione alcolica:
13,5% Vol.



Età dei vigneti:
15-30 anni



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.



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



**Sistema
di allevamento:**
Spalliera con potatura
a cordone speronato



TAGARO

Primitivo
I.G.T. Puglia

Pinataro



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



Land:
Sandy and calcareous-clay



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



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



Cultivationi system:
Espalier with spurred cordon pruning

