

# TAGARO

GRAVITA'  
PRIMITIVO  
MANDURIA DOC



**Zona di produzione:**  
Manduria area,  
Salento



**Produzione per ettaro:**  
Kg 9000 – 12000



**Colore:**  
Rosso con riflessi violacei



**Terreno:**  
Argilloso calcareo



**Vinificazione:**  
Diraspatura delle uve e  
prima macerazione senza  
fermentazione a 4-5° C per  
48ore. Dopo di che  
l'inseminazione di lieviti e  
fermentazione  
con macerazione fino a fine  
fermentazione per pressatura  
soffice, fermentazione malo-  
lattica.



**Profumo/gusto:**  
Vino con una nota carnosa  
alla frutta secca. Lardo,  
liquirizia e spezie. Corposo  
ma non appariscente al  
palato con tannini sciolti e  
cremosi e un finale speziato e  
succoso.



**Vitigno:**  
Primitivo di Manduria



**Affinamento:**  
Con legno di rovere francese  
per 4 mesi e 3 mesi di  
bottiglie.



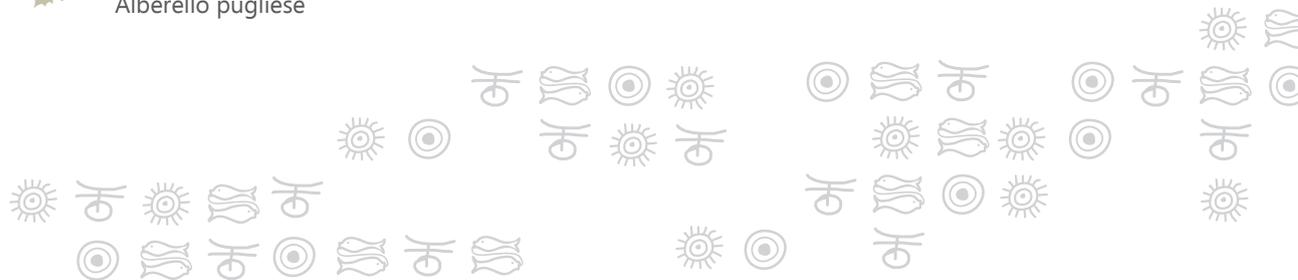
**Accompagnamento:**  
Piatti di carne rossa  
o primi molto  
saporiti



**Età dei vigneti:**  
25 -50 anni



**Sistema  
di allevamento:**  
Alberello pugliese



# TAGARO

GRAVITA'  
PRIMITIVO  
MANDURIA DOC



**Production Area:**  
Manduria area,  
Salento



**Per hectare production:**  
Kg 9000 – 12000kg



**Colour:**  
Red with purple  
reflections



**Land:**  
Clay-calcareous



**Vinification:**  
Destemming of grapes and  
first maceration without  
fermentation at 4°-5° C for  
48 hours. Then, insemination  
of yeasts and fermentation  
with maceration until the end  
of the fermentation itself for  
soft pressing, malo-lactic  
fermentation.



**Fragrance/taste:**  
Wine with a meaty edge  
to the dried fruit. Lard,  
licorice and spices. Full-  
bodied but not flashy on  
the palate with dissolved,  
creamy tannins and a  
spicy and juicy finish.



**Grape variety:**  
Primitivo di Manduria



**Ageing:**  
4 months with French  
durmast and 3  
months in bottle



**Wine pairing:**  
Red meat meals  
or tasty main  
courses



**Age of vineyards:**  
25 -50 years



**Cultivazioni system:**  
Alberello Pugliese

