

# TAGARO

GRAVITA'  
ROSSO PUGLIA



**Zona di produzione:**  
Puglia



**Terreno:**  
Calcareo misto  
terra rossa



**Vitigno:**  
Primitivo



**Età dei vigneti:**  
30 anni



**Sistema di allevamento:** Spalliera,  
con potatura secca  
tipo alberello.



**Produzione di uva  
per ettaro:**  
Kg 9000 – 12000kg



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



**Affinamento:**  
6 mesi con legno e per  
3 mesi in bottiglia



**Colore:**  
Rosso pieno con riflessi  
violacei



**Profumo e Gusto:**  
Intenso e persistente,  
molto evidente la nota  
di confettura di prugna  
misto a sentori di ribes  
nero ben equilibrato



**Gradazione Alcolica:**  
15% vol



**Accompagnamento:**  
Vino conviviale, esalta i  
piatti con sughi di  
carne, gli spezzatini ed  
i secondi a base di  
carne rossa.



# TAGARO

GRAVITA'  
ROSSO PUGLIA

 **Production area:**  
Puglia

 **Land:**  
Calcareous  
and red land

 **Grape variety:**  
Primitivo

 **Age of vineyards:**  
30 years old

 **Cultivation system:**  
Espalier with dry  
pruning (albarello  
method)

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

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

 **Ageing:**  
6 months with wood  
and 3 months in bottle

 **Colour:**  
Intense red with  
violet reflections

 **Fragrance and taste:**  
Intense and persistent,  
very strong note of  
plum jam with  
blackcurrant scents,  
well balanced

 **Alcohol Content:**  
15% vol.

 **Pairing:**  
Convivial wine, perfect  
with red meat and  
second courses with  
red meat.

