

TAGARO

MUSO ROSSO
Primitivo di Manduria



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



Produzione per ettaro:
4500 piante per ettaro



Terreno:
Sabbioso-argilloso e
argilloso-calcareo



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.



Vitigno:
Primitivo



Età dei vigneti:
15-40 anni



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
circa 7-8 mesi.
Successivamente viene
imbottigliato con affinamento
in bottiglia per 4 mesi.



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



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:
15% Vol.



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



TAGARO

MUSO ROSSO
Primitivo di Manduria



Production Area:

Apulia, Salento-
Manduria, 150-250 m
above the sea level



Land:

Sandy and
clay -calcareous



Grape variety:

Primitivo



Age of vineyards:

15-40 years



Cultivationi system:

Espalier with spurred
cordon pruning,
Apulian alberello



Per hectare production:

4500 plants per hectare



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.



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 **about 7-8 months**.
Then it is bottled and ages in
the bottle for 4 months.



Colour:

Intense red
with garnet-red hints



Fragrance/taste:

Intense and persistent
with harmonic spiced
notes, soft and persistent
taste with a long well
balanced tannin



Alcohol Content:

15% Vol.



Wine pairing:

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

