

# TAGARO

SEI CASELLE  
Negroamaro



**Zona di produzione:**  
Salento



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



**Colore:**  
Rosso con riflessi rubino



**Terreno:**  
Argilloso calcareo



**Vinificazione:**  
Diraspatura delle uve e prima macerazione senza fermentazione a 4-5° 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:**  
Pieno e caratteristico con note di frutta rossa con misto a note speziate.



**Vitigno:**  
Negroamaro



**Gradazione alcolica:**  
14% Vol.



**Età dei vigneti:**  
15 anni



**Affinamento:**  
Con legno di rovere francese per circa 7-8 mesi e 3 mesi di bottiglie.



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



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



# TAGARO

SEI CASELLE  
Negroamaro



**Production Area:**  
Salento



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



**Colour:**  
Red with ruby 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:**  
Full and characteristic with red fruits mixed with spiced notes



**Grape variety:**  
Negroamaro



**Alcohol Content:**  
14% Vol.



**Age of vineyards:**  
15 years



**Ageing:**  
4 months with French durmast for about 7-8 months and 3 months in bottle



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



**Cultivati*o*n system:**  
Espalier with dry pruning (method alberello)

