



Zona di produzione:
Puglia



Produzione per ettaro:
Kg 9000 – 12000



Colore:
Giallo con riflessi verdi



Terreno:
Sabbioso e calcareo



Vinificazione:
Diraspatura delle uve con abbassamento della temperatura a 6° - 8° C con pressatura soffice, decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata di 15-16°C.



Profumo/gusto:
Profumo elegante e persistente, gusto fruttato e fresco.



Vitigno:
Pinot Grigio



Accompagnamento:
Perfetto con risotto, piatti a base di pesce, formaggi freschi e carni bianche. Servire ad una temperatura di 8/10 °C



Età dei vigneti:
10-15 anni



Affinamento:
Al termine della fermentazione il vino viene separato dalle fecce grezze e matura sulle fecce fini per 2 mesi. Viene poi stabilizzato ed imbottigliato. L'affinamento in bottiglia dura 30-40 giorni.



Sistema di allevamento:
Spalliera con potatura secca di alberello



TAGARO

CALETTA PINOT
GRIGIO



Production Area:
Apulia



Per hectare production:
Kg 9000 – 12000kg



Colour:
Golden yellow with greenish
hues



Land:
Sandy and calcareous



Vinification:
Destemming of grapes with
decrease of the temperature at
6° - 8° C with soft pressing,
static decanting and
fermentation at the controlled
temperature of 15-16°C.



Fragrance/taste:
Elegant and persistent
aroma, fruity and fresh taste.



Grape variety:
Pinot Grigio



Age of vineyards:
10-15 years



Ageing:
At the end of the fermentation,
the wine is separated from the
crude sediment and it ages on
the fine sediment for 2 months.
It is then stabilized and bottled.
The ageing in bottle lasts 30-40
days.



Wine pairing:
Perfect with risotto, fish-
based dishes, fresh cheeses,
and white meats. Serve at a
temperature of 8-10 °C.



Cultivationi system:
Espalier with guyot
pruning

