



Zona di produzione:
Puglia



Terreno:
Calcareo misto
terra rossa



Vitigno:
Cabernet
Merlot
Syrah



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:
Cabernet
Merlot
Syrah



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.

