

TAGARO

MASELLO
AGLIANICO



Zona di produzione:
Puglia



Terreno:
Argilloso e calcareo,
con presenza di
scheletri



Vitigno:
Aglianico



Età dei vigneti:
15-20 Anni



**Sistema di
allevamento:**
Spalliera con potatura
guyot.



Produzione per ettaro:
4500 piante per ettaro



**Vinificazione/Affina-
mento:** Diraspatura
dell'uva e macerazione
a 4/5°C per 36 ore.
Fermentazione alcolica
a temperatura control-
lata di 24.26°C e
svinatura a 13 giorni
dopo il termine della
fermentazione.
Pressatura soffice delle
vinacce.



Affinamento: Dopo la
fermentazione malo-
lattica in serbatoi di
acciaio il vino viene
affinato in rovere
francese di media
tostatura e rimane in
affinamento per 2 mesi.
Successivamente viene
imbottigliato con
affinamento in bottiglia.



Colore:
Rosso intenso con
riflessi violacei.



Profumo e Gusto:
Intenso e persistente
con delicate note di
frutta rossa e spezie.
Gusto morbido e
avvolgente con
piacevoli sentori di
mirtilli e more, con un
tannino morbido, dolce
e ben equilibrato.



Gradazione Alcolica:
14,5%



Abbinamento:
Ottimo con carni rosse
alla brace e al forno,
selvaggina e formaggi
stagionati. Servire a
temperatura di 18/20°C.
Decantare prima di
servire



TAGARO

MASIELLO
AGLIANICO



Production area:
Apulian



Land:
Clay and calcareous.



Grape variety:
Aglianico



Age of vineyards:
15-20 years.



Cultivation system:
Espalier with dry pruning.



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 of 24-26°C and racking 13 days after the end of fermentation. Soft pressing of marcs.



Ageing:
After the malolactic fermentation in inox silo the wine ages in French durmast wood of medium toasting for 2 months. Then it is bottled and ages in the bottle.



Colour:
Intense red with ruby reflections



Fragrance and taste:
Intense and persistent with delicate notes of red fruits and spices. Soft and intense taste with pleasant scents of blueberry and blackberry, with a well-balanced tannin



Alcohol Content:
14,5% vol.



Wine pairing:
Perfect with roasted and baked red meats, bushmeat and seasoned cheeses. Serve at 18/20°C. Decant before serving

