

TAGARO

MONTE
FORMELLO
CABERNET



Zona di produzione:
Puglia



Produzione per ettaro:
Kg 9000 – 12000



Colore:
Rosso intenso con riflessi
violacei



Terreno:
Sabbioso
e argilloso-calcareo



Vinificazione:
Diraspatura dell'uva. Leggera
ossidazione del pigiato con
coinoculo di batteri malo-lattici e
lieviti. Fermentazione a temperatura
controllata e svinatura al termine
della stessa. Pressatura soffice
delle vinacce.



Profumo/gusto:
Intenso e fruttato con dolci
note speziate, gusto
morbido e persistente
con un tannino
sapientemente equilibrato.



Vitigno:
Cabernet



Accompagnamento:
Carni rosse alla brace, primi
piatti con carni rosse
tipici della cucina
mediterranea e formaggi
stagionati



Età dei vigneti:
25 anni



Affinamento:
Dopo la fermentazione il vino viene
affinato per 5 mesi in acciaio.
Successivamente viene imbottigliato
e affinato in bottiglia per 3 mesi.



*Sistema
di allevamento:*
Spalliera
con potatura secca a guyot



TAGARO

MONTE
FORMELLO
CABERNET



Production Area:
Apulia



Per hectare production:
Kg 9000 – 12000kg



Colour:
Intense red with violet reflections



Land:
Sandy and calcareous-clay



Vinification:
Destemming of grapes and cold maceration at 4/5° C for 18/36 hours.
Alcoholic fermentation at a controlled temperature and racking at the end.
Soft pressing of marcs.



Fragrance/taste:
Intense and fruity with sweet spicy notes, smooth and persistent taste with a skilfully balanced tannin



Grape variety:
Cabernet



Age of vineyards:
25 years



Ageing:
After the malolactic fermentation in inox tanks, the wine is aged for five months.
Then it is embottled and aged in bottle for three months.



Wine pairing:
Grilled red meats, pasta dishes with red meats typical of Mediterranean cuisine, and aged cheeses.



Cultivationi system:
Espalier with guyot pruning

