

TAGARO

VERDAZZO
Vermentino



Zona di Produzione:
Puglia



Produzione per ettaro:
4500 piante per ettaro



Colore:
Giallo paglierino con riflessi verdognoli.



Terreno:
Sabbioso, argilloso



Vinificazione:
Diraspatura e pigiatura delle uve in condizioni di iper riduzione. Decantazione statica del mosto a 8°C per 36 ore. Dopo la separazione del mosto limpido inizierà la fermentazione alcolica per 15 giorni a 14°C.



Profumo/Gusto:
Fruttato con sentori di pesca e albicocca. Fresco e sapido con una buona struttura.



Vitigno:
Vermentino



Gradazione alcolica:
12% Vol.



Età dei Vigneti:
15-25 anni



Affinamento:
Affinamento in acciaio per quattro mesi in condizioni di batonage.



Abbinamento:
Perfetto con risotti, piatti di pesce, formaggi a pasta molle e carni bianche. Temperatura di servizio di 10/12° C.



Sistema di allevamento:
Spalliera con potatura secca a guyot



TAGARO

VERDAZZO
Vermentino



Production Area:
Apulia



Per hectare production:
hectare production: 4500
plants per hectare



Colour:
Pale yellow with little green
scents.



Land:
Sandy, 350 SLM



Vinification:
Destemming and pressing of
the grapes in hyper
reduction conditions. Static
decantation of the must at
8 C for 36 hours. After
separation of the limpid
must will start the alcoholic
fermentation for 15 day at
14'C.



Fragrance/taste:
Fruity with scents of peach
and apricot. Fresh and sapid
with a good structure.



Grape variety:
Vermentino



Alcohol Content:
12% Vol.



Age of vineyards:
15-25 years



Ageing:
Ageing in steel tank for four
month in batonage conditions.



Wine pairing:
Perfect with risotto, fish
meals, soft cheeses and
white meat. Serving
temperature of 10/12° C.



Cultivationi system:
Espalier with dry
guyot pruning

