



Zona di produzione:

Nella Valle d'Itria



Produzione per ettaro:

7-8 Ton. di uva, con una resa in vino del 60-65%.



Colore:

Rosso rubino tendente al granato



Terreno:

Terra rossa, argillosa-calcareo con sottostrato di roccia stratificata che permette la penetrazione delle radici e garantisce la giusta umidità e freschezza alla pianta nel periodo di siccità.



Vinificazione:

Diraspatura dell'uva con immediato abbattimento della temperatura a 10°C, macerazione oltre la fermentazione alcolica di 10-15 giorni, svinatura e pressatura soffice.



Profumo/gusto:

Vino con spessore tipici di prugna matura, ben amalgamato con note speziate e balsamiche, gusto pieno e armonico, conferma le sensazioni del naso.



Vitigno:

Primitivo



Affinamento:

Dopo un breve periodo di riposo viene separato dalle fecce grossolane, inizia la fermentazione malo-lattica, terminata quest'ultima il vino viene travasato nelle barriques di rovere francese media e leggera tostatura, dove rimane in affinamento per 24 mesi. Raggiunto il massimo delle espressioni organolettiche viene stabilizzato e imbottigliato. Affinamento in bottiglia di 6 mesi.



Gradazione alcolica:

15% Vol.



Età dei vigneti:

5 anni



Accompagnamento:

Carni rosse, ragù di carne, selvaggina, formaggi stagionati. Servire a temperatura di cantina.



Sistema di allevamento:

Spalliera, con potatura secca tipo alberello, con una densità per ha. di 5.600 piante.



TAGARO

PIÈ DEL MONACO
Primitivo
I.G.T. SALENTO



Production Area:
In the Itria Valley



Per hectare production:
7-8 t. of grapes with a 60-65% yield of wine



Colour:
Ruby red
with garnet shades



Land:
Red land, clay-calcareous
with a substratum of
stratified stone that
allows the roots to
penetrate and gives
the right humidity and
freshness to the plant
during the drought



Vinification:
Destemming of grapes with
decrease of temperature at 10°
C, maceration and alcoholic
fermentation for 10-15 days,
racking and soft pressing



Fragrance/taste:
Wine with typical scents of
ripe plum, well blended with
spiced and balsamic notes, full
and harmonic taste, reflects the
fragrance



Ageing:
After a short rest, it is separated
from the crude sediment and
the malo-lactic fermentation
starts. After this, the wine is
transferred in medium and
light toasting French durmast
barrels, where it ages for 12
months. Once the best of the
organoleptic characteristics
is reached, it is stabilised and
bottled. Ageing in bottle for 3
months



Alcohol Content:
15% Vol.



Wine pairing:
Red meat, meat sauce,
bushmeat, seasoned cheeses.
Serve at cellar temperature.



Grape variety:
Primitivo



Age of vineyards:
5 years



Cultivazione system:
Espalier with dry pruning
(alberello method), with
a per hectare density of
5600 plants

