



Zona di produzione:
Nella Valle d'Itria



Produzione per ettaro:
6/7 ton di uva, con una resa
in vino del 60-65%.



Colore:
Porpora
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 da uva particolarmente ricca
di antociani, dalla struttura robusta
e di spessore, con un tannino
morbido aromi varietali complessi,
inizialmente chiusi, che si aprono
al meglio con la decantazione.



Vitigno:
Susumaniello detto
CucciguanIELLO in
purezza



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:
14% Vol.



Età dei vigneti:
5 anni



Accompagnamento:
Carni rosse, brasati, selvaggina,
ma anche a soki, da meditazione.
Servire a temperatura di cantina.



**Sistema
di allevamento:**
Spalliera, Guyot,
con una densità per
ha. di 5.600 piante.



TAGARO

U'GUCCI
Susumaniello



Production Area:
In the Itria Valley



Per hectare production:
6-7 t. of grapes with
a 60-65% yield of wine



Colour:
Purple 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 after the
alcoholic fermentation of 10-15
days, racking and soft pressing



Fragrance/taste:
Wine from a grape significantly
rich in anthocyanin, with a
robust and thick, with a soft
tannin and complex varietal
scents, close at the beginning,
wider with the decanting



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 toasting
French durmast barrels, where
it ages for 18 months. Once
the best of the organoleptic
characteristics is reached, it is
stabilised and bottled. Ageing
in bottle for 6 months



Alcohol Content:
14% Vol.



Wine pairing:
Red meat, braised meat,
bushmeat, but also foreign
meals such as soki. Sipping
wine. Serve at cellar
temperature.



Grape variety:
Susumaniello



Age of vineyards:
5 years



Cultivazione system:
Espalier, guyot, with a per
hectare density of 5600
plants

