

TAGARO

Nero di Troia
I.G.T. Puglia

Pinataro



Zona di produzione:
Nord-Est barese,
250/300 slm



Produzione per ettaro:
4500 piante per ettaro



Vinificazione:
Diraspatura dell'uva
e macerazione a 4/5°C
per 18/36 ore.
Fermentazione alcolica
a temperatura controllata
e svinatura al termine della
stessa. Pressatura soffice
delle vinacce.



Colore:
Rosso intenso
con riflessi violacei



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



Gradazione alcolica:
13% Vol.



Accompagnamento:
Carni rosse alla brace, primi piatti
con carni rosse tipici della cucina
mediterranea e formaggi poco
stagionati.
Servire a temperatura di 18/20°C
Decantare prima di servire



Terreno:
Sabbioso e
argilloso-calcareo



Vitigno:
Nero di Troia



Età dei vigneti:
10-15 anni



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



Affinamento:
Dopo la fermentazione
malolattica in serbatoi
di acciaio il vino viene
affinato in rovere francese
di medio tostatura e rimane
in affinamento per 4 mesi.
Successivamente viene
imbottigliato.



TAGARO

Nero di Troia
I.G.T. Puglia

Pinataro



Production Area:
North-eastern area
of Bari, 250-300 m
above the sea level



Per hectare production:
4500 plants per hectare



Colour:
Intense red
with purple hints



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 spiced notes.
Taste with a wisely
balanced tannin



Grape variety:
Nero di Troia



Alcohol Content:
13% Vol.



Age of vineyards:
10-15 years



Ageing:
After the malo-lactic
fermentation in inox silo,
the wine ages in French
durmast wood of medium
toasting where it ages
for 4 months.
Then it is bottled.



Wine pairing:
Roasted red meats, main courses
with red meats typical of the
Mediterranean cuisine and
seasoned cheeses.
Serve at 18/20°C
Decant before serving



Cultivationi system:
Espalier with guyot
pruning

