

# TAGARO

MACCO MACCO  
Rosé Puglia



**Zona di produzione:**  
Nel cuore della Valle  
d'Itria



**Produzione per ettaro:**  
5000 viti per ettaro



**Colore:**  
Rosa tenue  
con riflessi purpurei



**Terreno:**  
Calcareo misto  
terra rossa



**Vinificazione:**  
Svinatura parziale del mosto  
di Uve dopo macerazione  
di qualche ora, successiva  
fermentazione in bianco.



**Profumo/gusto:**  
Profumo intenso e  
persistente



**Vitigno:**  
70% Negroamaro  
30% Susumaniello



**Affinamento:**  
In acciaio



**Gradazione alcolica:**  
12,5% Vol.



**Età dei vigneti:**  
35 anni



**Accompagnamento:**  
Antipasti all'italiana, zuppa  
di pesce e brodetti, pesce  
al forno o al cartoccio,  
formaggi giovani o  
leggermente stagionati.



**Sistema di  
allevamento:**  
Spalliera, con potatura  
secca tipo alberello.



# TAGARO

MACCO MACCO  
Rosé Puglia



**Production Area:**  
In the heart of Valle d'Itria, at 300 mt above sea level.



**Per hectare production:**  
5000 plants per hectare



**Colour:**  
Light rosé with purplish reflections.



**Land:**  
Calcareous red ground



**Vinification:**  
Skin contact for few hours, then partial drawing off the must grapes, and finally the same fermentation as white wine



**Fragrance/taste:**  
Intense and persistent.



**Grape variety:**  
70% Negroamaro  
30% Susumaniello



**Ageing:**  
In stainless-steel



**Alcohol Content:**  
12,5% Vol.



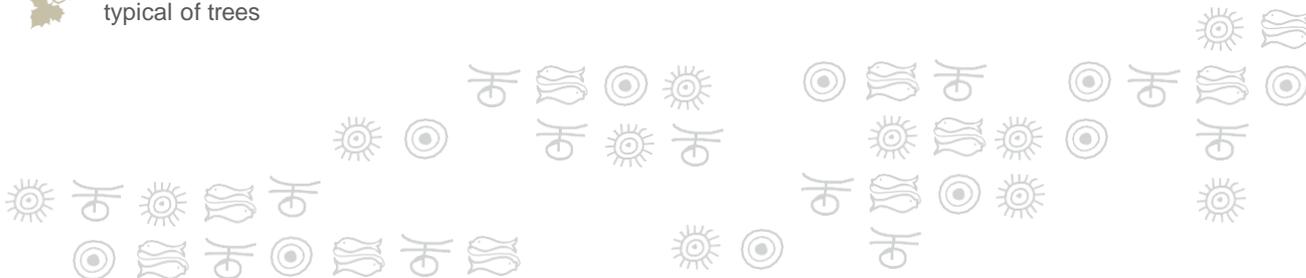
**Age of Vineyards:**  
35 years



**Wine pairing:**  
Typical italian starters, fish soup, roasted or baked fish, fresh or aged cheese.



**Cultivazioni system:**  
Espalier dry pruning typical of trees



# TAGARO

VERDAZZO  
Vermentino



**Zona di Produzione:**  
Puglia



**Produzione per ettaro:**  
4500 piante per ettaro



**Colore:**  
Giallo paglierino con piccoli riflessi verdi.



**Terreno:**  
Sabbioso, 350 SLM



**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 tank 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 a guyot secco



# 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.



**Cultivati oni system:**  
Espalier with dry  
guyot pruning



# TAGARO

SEI CASELLE  
Negroamaro



**Zona di produzione:**  
Salento



**Produzione per ettaro:**  
Kg 9000 – 12000



**Colore:**  
Rosso con riflessi rubino



**Terreno:**  
Argilloso calcareo



**Vinificazione:**  
Diraspatura delle uve e prima macerazione senza fermentazione a 4-5° per 48ore. Dopo di che l'inseminazione di lieviti e fermentazione con macerazione fino a fine fermentazione per pressatura soffice, fermentazione malo-lattica.



**Profumo/gusto:**  
Pieno e caratteristico con note di frutta rossa con misto a note speziate.



**Vitigno:**  
Negroamaro



**Gradazione alcolica:**  
14% Vol.



**Età dei vigneti:**  
15 anni



**Affinamento:**  
Con legno di rovere francese per circa 7-8 mesi e 3 mesi di bottiglie.



**Accompagnamento:**  
Piatti di carne rossa o primi molto saporiti



**Sistema di allevamento:**  
Spalliera, con potatura secca tipo alberello.



# TAGARO

SEI CASELLE  
Negroamaro



**Production Area:**  
Salento



**Per hectare production:**  
Kg 9000 – 12000kg



**Colour:**  
Red with ruby reflections



**Land:**  
Clay-calcareous



**Vinification:**  
Destemming of grapes and first maceration without fermentation at 4°-5° C for 48 hours. Then, insemination of yeasts and fermentation with maceration until the end of the fermentation itself for soft pressing, malo-lactic fermentation.



**Fragrance/taste:**  
Full and characteristic with red fruits mixed with spiced notes



**Grape variety:**  
Negroamaro



**Alcohol Content:**  
14% Vol.



**Age of vineyards:**  
15 years



**Ageing:**  
4 months with French durmast for about 7-8 months and 3 months in bottle



**Wine pairing:**  
Red meat meals or tasty main courses



**Cultivati*o*n system:**  
Espalier with dry pruning (method alberello)



# TAGARO

MANCINELLO  
Nero di Troia



**Zona di produzione:**  
Nord Est Barese



**Produzione per ettaro:**  
3600 piante



**Colore:**  
Rosso intenso  
con riflesso violaceo



**Terreno:**  
Sabbioso e argilloso-  
calcareo



**Vinificazione:**  
Diraspatura dell'uva e  
macerazione a 4/5°C  
per 24 ore. Fermentazione  
alcolica a temperatura  
controllata di 24-26°C  
e svinatura al termine della  
stessa. Pressatura soffice  
delle vinacce.



**Profumo/gusto:**  
Intenso e persistente  
con sentori di frutta  
rossa e spezie



**Vitigno:**  
Nero di Troia



**Gradazione alcolica:**  
15% Vol.



**Età dei vigneti:**  
20-35 anni



**Affinamento:**  
Dopo la fermentazione  
malolattica in serbatoi di  
acciaio il vino viene affinato in  
legno di rovere francese di  
medio tostatura e rimane  
in affinamento per circa 7-8  
mesi. Successivamente viene  
imbottigliato con affinamento  
in bottiglia.



**Accompagnamento:**  
Primi di carne rossa tipica della  
cucina mediterranea, formaggi,  
salumi e carni rosse alla brace.  
Servire a temperatura di 18/20°C  
Decantare prima di servire



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



# TAGARO

MANCINELLO  
Nero di Troia



**Production Area:**  
Nord East of Bari



**Per hectare production:**  
3600 plants



**Colour:**  
Intense red  
with purple reflections



**Land:**  
Sandy and clay  
-calcareous



**Vinification:**  
Destemming of grapes and  
maceration at 4/5°C for 24  
hours. Alcoholic fermentation at  
controlled temperature of 24-  
26°C and racking at the end. Soft  
pressing of grape marc.



**Fragrance/taste:**  
Intense and persistent  
with red fruits and spice  
scents



**Alcohol Content:**  
15% Vol.



**Wine pairing:**  
First plates of red meat  
typical of mediterranean  
cook, cheeses, cold cut  
and roasted meat.



**Grape variety:**  
Nero di Troia



**Ageing:**  
After the malolactid  
fermentation in steel tanks,  
the wine is aged in french oak  
wood of medium toast **for about  
7-8 months** and remains in aging  
in bottle.



**Age of vineyards:**  
20-35 years



**Cultivation system:**  
Espalier  
with guyot pruning



# TAGARO

CINQUENOCI  
Primitivo



**Zona di produzione:**  
Puglia



**Produzione per ettaro:**  
Kg 9000 - 12000kg



**Colore:**  
Rosso pieno  
con riflessi violacei



**Terreno:**  
Calcareo  
misto terra rossa



**Vinificazione:**  
Diraspatura delle uve e  
prima macerazione senza  
fermentazione a 4-5° per  
48ore, dopo di che avviene  
l'inseminazione di lieviti e  
fermentazione con macerazione  
fino a fine fermentazione per  
pressatura soffice, fermentazione  
malo-lattica.



**Profumo/gusto:**  
intenso e persistente, molto  
evidente la nota di confettura di  
prugna misto a sentori di ribes  
nero ben equilibrato.



**Vitigno:**  
Primitivo



**Gradazione alcolica:**  
15% Vol.



**Età dei vigneti:**  
30 anni



**Affinamento:**  
Circa 7-8 mesi con legno  
e per 3 mesi in bottiglia



**Accompagnamento:**  
Vino conviviale, esalta i  
piatti con sughi di carne,  
gli spezzatini ed i secondi  
a base di carne rossa.



**Sistema  
di allevamento:**  
Spalliera, con potatura  
secca tipo alberello.



# TAGARO

CINQUENOCI  
Primitivo



**Production Area:**  
Puglia



**Per hectare production:**  
Kg 9000 – 12000kg



**Colour:**  
Intense red  
with violet reflections



**Land:**  
Calcareous  
and red land



**Vinification:**  
Destemming of grapes and first  
maceration without fermentation  
at 4°-5° C for 48 hours. Then,  
insemination of yeasts and  
fermentation with maceration  
until the end of the fermentation  
itself for soft pressing, malo-lactic  
fermentation.



**Fragrance/taste:**  
Intense and persistent, very  
strong note of plum jam with  
blackcurrant scents, well  
balanced



**Grape variety:**  
Primitivo



**Alcohol Content:**  
15% Vol.



**Age of vineyards:**  
30 years



**Ageing:**  
About 7-8 months in wood  
and 3 months in bottle



**Wine pairing:**  
Convivial wine, perfect with  
red meat and second courses  
with red meat



**Cultivati oni system:**  
Espalier with dry pruning  
(method alberello)



# TAGARO

MUSO ROSSO  
Primitivo di Manduria



**Zona di produzione:**  
Puglia, Salento-Manduria,  
150/250 slm



**Produzione per ettaro:**  
4500 piante per ettaro



**Terreno:**  
Sabbioso-argilloso e  
argilloso-calcareo



**Vinificazione:**  
Diraspatura dell'uva  
e macerazione a 4/5°C  
per 36 ore.  
Fermentazione alcolica  
a temperatura controllata  
e svinatura 6 giorni dopo  
il termine della stessa.  
Pressatura soffice  
delle vinacce.



**Colore:**  
Rosso intenso  
con riflessi granati



**Profumo/gusto:**  
Intenso e persistente con  
armoniche note speziate,  
gusto morbido e persistente  
con un tannino lungo  
sapientemente equilibrato



**Gradazione alcolica:**  
15% Vol.



**Accompagnamento:**  
Selvaggina, carne al forno  
e alla brace, formaggi secchi  
Servire a temperatura di 18/20°C  
Decantare prima di servire



**Vitigno:**  
Primitivo



**Età dei vigneti:**  
15-40 anni



**Affinamento:**  
Dopo la fermentazione il  
vino viene travasato in botti  
di rovere francese di medio  
tostatura, dove avviene la  
fermentazione malolattica e  
rimane in affinamento per  
circa 7-8 mesi.  
Successivamente viene  
imbottigliato con affinamento  
in bottiglia per 4 mesi.



**Sistema  
di allevamento:**  
Spalliera con potatura  
a cordone speronato,  
alberello pugliese



# TAGARO

MUSO ROSSO  
Primitivo di Manduria



## Production Area:

Apulia, Salento-Manduria, 150-250 m above the sea level



## Land:

Sandy and clay -calcareous



## Grape variety:

Primitivo



## Age of vineyards:

15-40 years



## Cultivati<sup>o</sup>n system:

Espalier with spurred cordon pruning, Apulian alberello



## Per hectare production:

4500 plants per hectare



## Vinification:

Destemming of grapes and maceration at 4/5° C for 36 hours. Alcoholic fermentation at a controlled temperature and racking 6 days after the end of racking. Soft pressing of marcs.



## Ageing:

After the fermentation, the wine is put in French durmast wooden barrels of medium toasting where the malolactic fermentation takes place and here the wine ages for about 7-8 months. Then it is bottled and ages in the bottle for 4 months.



## Colour:

Intense red with garnet-red hints



## Fragrance/taste:

Intense and persistent with harmonic spiced notes, soft and persistent taste with a long well balanced tannin



## Alcohol Content:

15% Vol.



## Wine pairing:

Bushmeat, baked and roasted meat, dry cheeses. Serve at 18/20°C Decant before serving





**Zona di produzione:**  
Puglia



**Terreno:**  
Calcareo misto  
terra rossa



**Vitigno:**  
Primitivo



**Età dei vigneti:**  
30 anni



**Sistema di allevamento:** Spalliera,  
con potatura secca  
tipo alberello.



**Produzione di uva  
per ettaro:**  
Kg 9000 – 12000kg



**Vinificazione:**  
Diraspatura delle uve e  
prima macerazione  
senza fermentazione a  
4-5° C per 48 ore.  
Dopo di che avviene  
l'inseminazione di  
lieviti e fermentazione  
con macerazione fino  
a termine della  
fermentazione per  
pressatura soffice,  
fermentazione ma-  
lo-lattica.



**Affinamento:**  
6 mesi con legno e per  
3 mesi in bottiglia



**Colore:**  
Rosso pieno con riflessi  
violacei



**Profumo e Gusto:**  
Intenso e persistente,  
molto evidente la nota  
di confettura di prugna  
misto a sentori di ribes  
nero ben equilibrato



**Gradazione Alcolica:**  
15% vol



**Accompagnamento:**  
Vino conviviale, esalta i  
piatti con sughi di  
carne, gli spezzatini ed  
i secondi a base di  
carne rossa.



# TAGARO

GRAVITY  
SUPER PUGLIA BLEND

 **Production area:**  
Puglia

 **Land:**  
Calcareous  
and red land

 **Grape variety:**  
Primitivo

 **Age of vineyards:**  
30 years old

 **Cultivation system:**  
Espalier with dry  
pruning (albarello  
method)

 **Per hectare grape  
production:**  
Kg 9000 – 12000kg

 **Vinification:**  
Destemming of grapes  
and first maceration  
without fermentation  
at 4°-5° C for 48 hours.  
Then, insemination of  
yeasts and fermenta-  
tion with maceration  
until the end of the  
fermentation itself for  
soft pressing, ma-  
lo-lactic fermentation.

 **Ageing:**  
6 months with wood  
and 3 months in bottle

 **Colour:**  
Intense red with  
violet reflections

 **Fragrance and taste:**  
Intense and persistent,  
very strong note of  
plum jam with  
blackcurrant scents,  
well balanced

 **Alcohol Content:**  
15% vol.

 **Pairing:**  
Convivial wine, perfect  
with red meat and  
second courses with  
red meat.



# TAGARO

GRAVITA'  
PRIMITIVO  
MANDURIA DOC



**Zona di produzione:**  
Manduria area,  
Salento



**Produzione per ettaro:**  
Kg 9000 – 12000



**Colore:**  
Rosso con riflessi violacei



**Terreno:**  
Argilloso calcareo



**Vinificazione:**  
Diraspatura delle uve e  
prima macerazione senza  
fermentazione a 4-5° C per  
48ore. Dopo di che  
l'inseminazione di lieviti e  
fermentazione  
con macerazione fino a fine  
fermentazione per pressatura  
soffice, fermentazione malo-  
lattica.



**Profumo/gusto:**  
Vino con una nota carnosa  
alla frutta secca. Lardo,  
liquirizia e spezie. Corposo  
ma non appariscente al  
palato con tannini sciolti e  
cremosi e un finale speziato e  
succoso.



**Vitigno:**  
Primitivo di Manduria



**Affinamento:**  
Con legno di rovere francese  
per 4 mesi e 3 mesi di  
bottiglie.



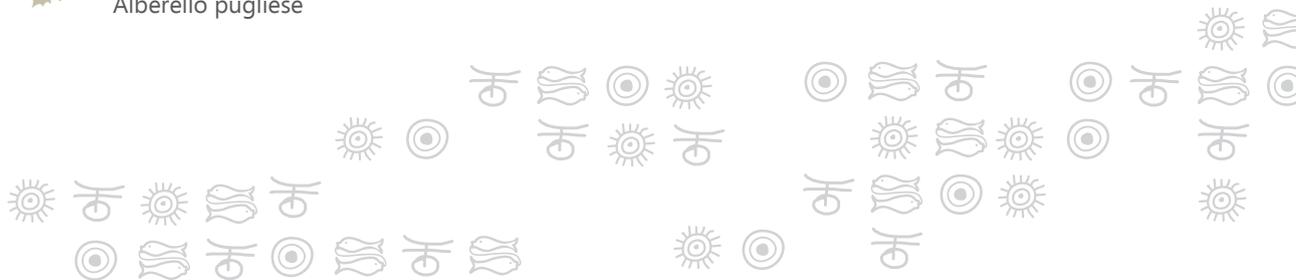
**Accompagnamento:**  
Piatti di carne rossa  
o primi molto  
saporiti



**Età dei vigneti:**  
25 -50 anni



**Sistema  
di allevamento:**  
Alberello pugliese



# TAGARO

GRAVITA'  
PRIMITIVO  
MANDURIA DOC



**Production Area:**  
Manduria area,  
Salento



**Per hectare production:**  
Kg 9000 – 12000kg



**Colour:**  
Red with purple  
reflections



**Land:**  
Clay-calcareous



**Vinification:**  
Destemming of grapes and  
first maceration without  
fermentation at 4°-5° C for  
48 hours. Then, insemination  
of yeasts and fermentation  
with maceration until the end  
of the fermentation itself for  
soft pressing, malo-lactic  
fermentation.



**Fragrance/taste:**  
Wine with a meaty edge  
to the dried fruit. Lard,  
licorice and spices. Full-  
bodied but not flashy on  
the palate with dissolved,  
creamy tannins and a  
spicy and juicy finish.



**Grape variety:**  
Primitivo di Manduria



**Ageing:**  
4 months with French  
durmast and 3  
months in bottle



**Wine pairing:**  
Red meat meals  
or tasty main  
courses



**Age of vineyards:**  
25 -50 years



**Cultivazioni system:**  
Alberello Pugliese

