

# TAGARO

VERDAZZO  
Vermentino



**Zona di Produzione:**  
Puglia



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



**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.



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



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



**Gradazione alcolica:**  
12% Vol.



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



**Vitigno:**  
Vermentino



**Età dei Vigneti:**  
15-25 anni



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



**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.



**Cultivationi system:**  
Espalier with dry  
guyot pruning

