

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

