

Tatu

Primitivo del Tarantino
Indicazione Geografica Protetta

Dalle migliori uve Primitivo e Aglianico raccolte nelle vigne allevate secondo le tecniche tradizionali e presenti nelle aree della provincia di Taranto, si produce questo vino dal colore rosso intenso con unghie violacee, dai profumi pieni di frutti rossi maturi con gradevoli note speziate e dall'impianto gustativo equilibrato, sapido con una bella persistenza finale di sensazioni aromatiche. Adatto per accompagnare primi piatti con sughi di carne, carni speziate, selvaggina, formaggi stagionati e anche piccanti.

Alcool: 14% vol.

Zona di produzione: provincia di Taranto

Produzione media per ettaro: kg 8.000 – 9.000

Tecnica di produzione: vinificazione con macerazione a temperatura controllata di 26°-28°C. Dopo la FML, affinamento in tonneau Francesi per almeno 3 mesi.

This intense red wine with violet hints originates from the best Primitivo and Aglianico grapes harvested in the vineyards located in and around Taranto. With full aromas of ripe red fruit and pleasant aromatic notes, Tatu has a balanced taste and a nice finish of persistent flavours. It perfectly matches with gravy, aged and spicy cheese, game and spiced meat.

Alcohol: 14% vol.

Production area: province of Taranto

Grape yield per hectare: kg 8.000 – 9.000

Production method: vinification by maceration with controlled temperature at 26°- 28°C. After malolactic fermentation, refinement in French tonneau at least for 3 months.

