



MASCA DEL TACCO



www.mascadeltacco.com

LU'LI

EDIZIONE LIMITATA

PUGLIA

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

PRIMITIVO

ROSSO

VIGNETI DI PROVENIENZA

Puglia.

UVE DI PROVENIENZA

Primitivo per almeno l'85% come previsto dal disciplinare.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot e cordone speronato.

SUOLO

Terre rosse media tessitura ricche di sostanze organiche.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Lavorazione degli acini con pigiatura soffice, macerazione e fermentazione in vasche/silos a temperatura controllata. Affinamento e maturazione in acciaio. Può subire passaggi in legno di varia natura.

ANALISI SENSORIALE

Rosso rubino profondo, luminoso e di grande consistenza. Intenso ed etereo all'olfatto con sensazioni di piccoli frutti rossi e neri di bosco, fiori rossi, erbe aromatiche, humus, speziato di anice stellato e pepe nero, il tutto incorniciato da sensazioni balsamiche. Intensamente fruttato al palato, potente per progressione aromatica, di grande persistenza.

TITOLO ALCOLEMICO

16,50% - 17,50%.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16/18° C.

ABBINAMENTI

Grigliate di carne, stracotti, selvaggina in generale, formaggi stagionati o da solo, come vino da meditazione.

RICONOSCIMENTI

- 2021 › Gold Medal Berliner Wine Trophy
› 98 points Luca Maroni
- 2020 › Gold Medal Berliner Wine Trophy
› Gold Medal Asia Wine Trophy
› Gold Medal Mundus Vini
› 98 points Luca Maroni
- 2019 › Medaglia d'Oro Berliner Wine Trophy
› Medaglia d'Oro Asia Wine Trophy
› Medaglia d'Oro Mundus Vini
› 98 punti Luca Maroni