



MASCA DEL TACCO



L'UETTA

PUGLIA

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

FIANO

BIANCO

VIGNETI DI PROVENIENZA

Areale a nord del Salento (Puglia).

UVE DI PROVENIENZA

Fiano ed altri vitigni come consentito da disciplinare.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Controspalliera a cordone speronato.

SUOLO

Terreni medio impasto pianeggianti ricchi di ferro in superficie su fondo calcareo.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vendemmia manuale delle uve subito sottoposte a criomacerazione, alla quale segue pressatura soffice e decantazione statica. Fermentazione lenta a basse temperature e affinamento in acciaio sui lieviti.

ANALISI SENSORIALE

Giallo paglierino/verdolino cristallino. Intenso su note di frutta orientale, poi melone invernale, agrumi, fiori bianchi e soffi salmastri. Fruttato e vivido, fresco e sapido, di ottima beva e dalla persistenza fruttata con chiusura delicatamente ammandorlata.

TITOLO ALCOLEMICO

13%.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6/8°C.

ABBINAMENTI

Aperitivi con finger food, antipasti, risotti ai frutti di mare, crostacei, formaggi freschi e a pasta molle, insalata di pollo e secondi piatti a base di pesce.

RICONOSCIMENTI

- 2022 › Medaglia d'Oro Berliner Wine Trophy
- › Medaglia d'Oro Asia Wine Trophy
- › 97 punti Luca Maroni
- 2021 › Medaglia d'Oro Berliner Wine Trophy
- › 98 punti Luca Maroni
- 2020 › Medaglia d'Oro Berliner Wine Trophy
- › Medaglia d'Oro Asia Wine Trophy
- › 97 punti Luca Maroni
- 2019 › 97 punti Luca Maroni
- › Medaglia d'Oro Mundus Vini
- 2018 › Medaglia d'Argento Mundus Vini
- › Medaglia d'Oro Berliner Wine Trophy
- › Medaglia d'Oro Asia Wine Trophy