



MASCA DEL TACCO



www.mascadeltacco.com

LI FILITTI

PRIMITIVO DI MANDURIA
DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA
RISERVA
ROSSO

VIGNETI DI PROVENIENZA
Areale della Doc Manduria (Puglia).

UVE DI PROVENIENZA
100% Primitivo.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Alberello pugliese.

SUOLO

Terreni rossi ricchi di ferro su fondo calcareo, influenzati dai venti provenienti dal mare.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Lavorazione degli acini con pigiatura soffice, macerazione e fermentazione a temperatura controllata più macerazione post-fermentativa sugli acini per alcuni giorni. Maturazione e affinamento non inferiore a 24 mesi, di cui almeno 9 mesi in legno.

ANALISI SENSORIALE

Rosso rubino scuro e luminoso. Intenso al naso di frutta rossa matura e in confettura, fiori di ribes rosso e viola appassita, accenni speziati e fondo scuro di grafite e polvere di cacao amaro. Morbido, strutturato ed elegante in bocca, scalpitante nelle sensazioni fruttate e vegetali bilanciate da freschezza fruttata e sapidità, che gli conferiscono grande equilibrio e lunghissima persistenza.

TITOLO ALCOLEMICO
14,50%.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
16/18° C.

ABBINAMENTI

Pasta al ragù di cinghiale, selvaggina in casseruola, arrosti, formaggi di media stagionatura, carni ovine e caprine.

RICONOSCIMENTI

- 2020 › Silver 50 Great Red Wines of the World 2024
 - › Medaglia d'Oro Berliner Wine Trophy
- 2019 › Medaglia d'Oro Berliner Wine Trophy
 - › Medaglia d'Oro Asia Wine Trophy
 - › 98 punti Luca Maroni
- 2018 › Medaglia d'Oro Berliner Wine Trophy
 - › Medaglia d'Oro Asia Wine Trophy
 - › Medaglia d'Argento Mundus Vini
 - › 98 punti Luca Maroni
- 2017 › Medaglia d'Argento Mundus Vini
 - › 98 punti Luca Maroni
- 2016 › Medaglia d'Oro Berliner Wine Trophy
 - › Medaglia d'Oro Asia Wine Trophy
 - › Medaglia d'Argento Mundus Vini
 - › 98 punti Luca Maroni
- 2015 › Gran Medaglia d'Oro Asia Wine Trophy
 - › 98 punti Luca Maroni
 - › The Wine Hunter Awards Rosso