



MASCA DEL TACCO



[www.mascadeltacco.com](http://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