



MASCA DEL TACCO



www.mascadeltacco.com

LU RAPPAIO

PRIMITIVO DI MANDURIA
DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA
ROSSO

VIGNETI DI PROVENIENZA

Areale della Doc Manduria (Puglia).

UVE DI PROVENIENZA

Primitivo e altri vitigni nelle percentuali consentite da disciplinare.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Alberello pugliese.

SUOLO

Terreni pianeggianti ricchi di ferro su fondo calcareo influenzati dai venti marini.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vendemmia e tempestiva lavorazione delle uve con diraspatrice a bassa frequenza, atta a preservare l'integrità degli acini. Macerazione e fermentazione in acciaio a temperatura controllata. Maturazione e affinamento sulle fecce nobili. Può subire un passaggio in legno.

ANALISI SENSORIALE

Rosso rubino con nuance porpora. Intenso al naso di composta di fragole, mora di rovo, rosmarino, e un floreale di viola su fondo di humus. Morbido e strutturato ripropone a ventaglio le sensazioni avvertite al naso, per poi chiudere persistente su toni vegetali e fruttati.

TITOLO ALCOLEMICO

14%.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16/18° C.

ABBINAMENTI

Pasta con i funghi, arrostiti, carni alla brace, montone, o sulle tradizionali orecchiette alla barese.

RICONOSCIMENTI

- 2022 › Medaglia d'Argento Berliner Wine Trophy
› 97 punti Luca Maroni
- 2021 › Medaglia d'Oro Berliner Wine Trophy
› Medaglia d'Oro Asia Wine Trophy
› 97 punti Luca Maroni
- 2020 › Medaglia d'Oro Berliner Wine Trophy
› 97 punti Luca Maroni
- 2019 › Medaglia d'Oro Berliner Wine Trophy
› Medaglia d'Argento Mundus Vini
› 97 punti Luca Maroni
- 2018 › 97 punti Luca Maroni
› Medaglia d'Oro Mundus Vini
- 2017 › Medaglia d'Argento Mundus Vini
› Medaglia d'Argento Berliner Wine Trophy
› Medaglia d'Oro Asia Wine Trophy
› 97 punti Luca Maroni
- 2016 › 97 punti Luca Maroni
› Medaglia d'Oro Mundus Vini