



MASCA DEL TACCO



www.mascadeltacco.com

PIANO CHIUSO

PRIMITIVO DI MANDURIA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA

RISERVA

ROSSO

VIGNETI DI PROVENIENZA

Areale della Doc Primitivo di Manduria (Puglia).

UVE DI PROVENIENZA

100% Primitivo da vecchie vigne ad alberello.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Alberello pugliese.

SUOLO

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

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vinificazione a temperatura controllata con prolungati tempi di contatto del mosto sulle bucce, maturazione e affinamento per un periodo non inferiore a 24 mesi, di cui almeno 9 mesi in legno.

ANALISI SENSORIALE

Rosso rubino intenso e luminoso con un'idea di granato, di grande consistenza. Ampio al naso, si concede con sensazioni di mora di rovo e ciliegia sotto spirito, poi viola e felce, pepe nero e chiodi di garofano su un fondo di grafite e polvere di cacao, il tutto rinfrescato da un'aria balsamica. In bocca eleganza e potenza fanno da padroni, freschezza e sapidità gli conferiscono grandissima beva, ed i tannini maturi e finissimi accarezzano il palato preparandolo ad una persistenza quasi interminabile.

TITOLO ALCOLEMICO

16,00%.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16/18° C.

ABBINAMENTI

Primi piatti strutturati come gnocchi con funghi porcini e guanciale, selvaggina in generale, stracotti, arrosti, formaggi stagionati oppure da solo.

RICONOSCIMENTI

2021 › Silver 50 Great Red Wines of the World 2024

› Medaglia d'Oro Asia Wine Trophy

› Medaglia d'Oro Mundus Vini

› 5 Grappoli Bibenda

› 99 punti Luca Maroni

2019 › 5 Grappoli Bibenda

› 3 Bicchieri Gambero Rosso

› Medaglia d'Oro Berliner Wine Trophy

› Medaglia d'Oro Mundus Vini

› 99 punti Luca Maroni

2018 › 3 Bicchieri Gambero Rosso

› 5 Grappoli Bibenda

› Medaglia d'Oro Berliner Wine Trophy

› 99 punti Luca Maroni

› Madaglia d'Argento (93 pt.) 50 Great Red Wines of the World 2022

› Medaglia d'Argento Mundus Vini