MASCA DEL TACCO



www.mascadeltacco.com

LU'LI

OTTENUTO DA UVE LEGGERMENTE APPASSITE
PUGLIA
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA
ROSSO

Vigneti di provenienza
Puglia.

Uve di provenienza
Lambrusco, Sangiovese, Primitivo, Montepulciano.

Sistema di allevamento
Alberello pugliese e cordone speronato.

Suolo
Terre rosse ricche di sostanze organiche.

Vinificazione e affinamento
Vendemmia ritardata delle uve.Fermentazione e macerazione sulle bucce a temperatura controllata, affinamento in acciaio. Può subire un passaggio in legno.

Analisi sensoriale
Rosso rubino profondo e luminoso. Intenso all'olfatto di piccoli frutti rossi di bosco, fiori rossi, erbe aromatiche, humus, il tutto incorniciato da sensazioni balsamiche. Intensamente fruttato al palato, potente per progressione aromatica, di grande consistenza e persistenza.

Titolo alcolemico
14% - 14,50%.

Temperatura di servizio
16/18° C.

Abbinamenti
Primi piatti a base di pasta con sughi di carne o ragù di selvaggina, arrosti, stracotti di manzo e bufalo, cacciagione e formaggi di media stagionatura, oppure da solo.

Riconoscimenti
2024 › Oro Berliner Wine Trophy
› 96 Luca Maroni

2021 › Medaglia d'Oro Mundus Vini
› Medaglia d'Oro Berliner Wine Trophy
› Medaglia d'Oro Asia Wine Trophy
› 98 punti Luca Maroni

2020 › Medaglia d'Oro Berliner Wine Trophy
› Medaglia d'Oro Mundus Vini
› 98 punti Luca Maroni

2019 › Medaglia d'Oro Berliner Wine Trophy
› Medaglia d'Oro Asia Wine Trophy
› 98 punti Luca Maroni

2018 › 98 punti Luca Maroni

2017 › 98 punti Luca Maroni

2016 › 98 punti Luca Maroni
› Medaglia d'Argento Berliner Wine Trophy

2015 › 98 punti Luca Maroni e Miglior Vino Rosso italiano