MASCA DEL TACCO

www.mascadeltacco.com

SUSUMANIELLO

PUGLIA
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA
ROSATO

Vigneti di provenienza

Puglia, zona brindisi (contrada Paticchi) Cellino San Marco (contrada Esperti-Timienti).

Uve di provenienza

Susumaniello.

Sistema di allevamento

Cordone speronato.

Suolo

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

Vinificazione e affinamento

Ottenuto dalla pratica del salasso, fermenta dopo un breve contatto sulle bucce, in acciaio a temperatura controllata. Svinatura e breve affinamento in acciaio sui lieviti.

Analisi sensoriale

Rosa tenue brillante. Al naso esplode con sensazioni di frutta rossa di bosco, come ribes a fragoline, per poi dare spazio ad un'aria agrumata, seguita da un'elegante nota floreale che conduce alla rosa canina per poi chiudere su sensazioni di tè verde e radici. Al palato è subito delicatissimo, ma poi sapidità e freschezza si fanno largo con prepotenza senza mai però far perdere eleganza, di grande beva e versatilità, e di lunghissima persistenza.

Titolo alcolemico

12,50%.

Temperatura di servizio

8/10° C.

Abbinamenti

Antipasti di mare, tartare di scampi o gamberi, primi piatti a base di pesce, zuppette di crostacei, insalate di riso e di pollo, formaggi di media stagionatura o semplicemente con uno spaghettone al pomodoro e basilico.

Riconoscimenti

2025 › 98 Luca Maroni
› Oro Berliner Wine Trophy
› Silver Mundus Vini

2023 › Medaglia d'Oro Vinum World of Rosé
› Medaglia d'Argento Concours Mondial de Bruxelles

2022 › Medaglia d'Oro Asia Wine Trophy
› 97 punti Luca Maroni