



MASCA DEL TACCO



www.mascadeltacco.com

SUSUMANIELLO

PUGLIA
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA
ROSSO

VIGNETI DI PROVENIENZA

Puglia.

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

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. Matura in silos inox, e può subire un passaggio in legno.

ANALISI SENSORIALE

Rosso rubino profondo screziato di porpora. Al naso frutta rossa matura e mora di rovo, sottobosco e fiori rossi carnosi lasciano spazio a tabacco dolce, erbe aromatiche ed una lieve sensazione agrumata. Elegante e potente al palato, dai tannini maturi, fresco e fruttato, sapido e di lunga persistenza

TITOLO ALCOLEMICO

14,50%.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16/18° C.

ABBINAMENTI

Antipasti di montagna, primi piatti ai funghi porcini con pancetta e/o salsiccia, selvaggina da pelo, carni alla brace e formaggi di media stagionatura.

RICONOSCIMENTI

- 2023 › Medaglia d'Oro Berliner Wine Trophy
 - › Medaglia d'Oro Asia Wine Trophy
 - › Medaglia d'Argento Mundus Vini
- 2022 › Medaglia d'Oro Berliner Wine Trophy
 - › 99 punti Luca Maroni
- 2021 › Medaglia d'Oro Berliner Wine Trophy
 - › Medaglia d'Oro Mundus Vini
 - › Medaglia d'Oro Asia Wine Trophy
 - › 99 punti Luca Maroni
- 2020 › Medaglia d'Oro Berliner Wine Trophy
 - › Medaglia d'Argento Mundus Vini
 - › 98 punti Luca Maroni
 - › Medaglia d'Argento Best Italian Wine Selection
- 2019 › Medaglia d'Oro Mundus Vini
 - › Medaglia d'Oro Asia Wine Trophy
 - › 98 punti Luca Maroni
- 2018 › Medaglia d'Oro Berliner Wine Trophy
 - › 98 punti Luca Maroni