



Primitivo Manduria Riserva Piano Chiuso 2016

Rosso rubino profondo e brillante con sfumature granate. Al naso risulta molto complesso con sentori di frutti di bosco, acqua di ciliegia, violette e felce, pepe nero e chiodi di garofano con un fondo di grafite e polvere di cacao, il tutto racchiuso in una nota balsamica. Potenza ed eleganza competono in questo vino. La freschezza e la morbidezza contribuiscono all'eccezionale beva, mentre i tannini delicatamente integrati culminano in un finale apparentemente infinito.

| | |
|-----------------------------|--|
| Produttore | Masca del Tacco |
| Categoria | Vino rosso |
| Paese | Italia |
| Regione | Puglia |
| Sottoregione | Manduria |
| Classificazione | DOP |
| Annata | 2016 |
| Dimensioni della bottiglia | 75 cl |
| Gradazione alcolica | 16.0 % |
| Temperatura di degustazione | 16° - 18° |
| Invecchiamento | 2023 - 2025 |
| Vitigni | Primitivo |
| Informazioni sulle allergie | Contiene solfiti |
| Numero articolo | 30005114 |
| Adatto a | Lasagne, Pasta, Formaggi stagionati, Selvaggina, Brasati, Funghi |
| Valutazioni | Gambero Rosso 3/3 Luca Maroni 99/100 |



Vinificazione

Vinificazione a temperatura controllata con lunga permanenza sulle bucce. Affinato in grandi botti di rovere per almeno 9 mesi e ulteriori 6 mesi in bottiglia, viene introdotto sul mercato 3 anni dopo la vendemmia.





Terroir

Terra rossa con sostanze organiche, terreni calcarei.

