



Primitivo di Manduria Riserva Piano Chiuso 2018

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	2018
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	2025 - 2027
Vitigni	Primitivo
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	318455
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.

