VALENTIN WINE



Apulien IGT

Susumaniello 2024 Masca del Tacco

CHF 19.90

- 75cl
- 14.5%
- Apulia
- Susumaniello
- AN 2910724

Vinifikation
Handlese, Vergärung und Ausbau im Stahltank

Degustationsnotiz Nase
rote und schwarze Beeren, Zimt, würzige Noten, feine Röstaromatik.

Degustationsnotiz Gaumen
weicher, samtiger Auftakt, dicht, gehaltvoll, reife, süsse Tannine, schöner Nachhall.

Passt zu
Fleisch- und Käseplatten, Risotto, Geflügel.

Trinkreife
Jahrgang + 5 Jahre

Produzent
Im Jahr 2010 kauft und restauriert Felice Mergè, geleitet von der Erfahrung seines Vaters Armando, ein Gebäude, das lange als Cooperativa Comunale dei Produttori di Erchie bekannt war und seit 1949 aktiv war. Umbenannt in Masca del Tacco, wird das Gebäude zu seinem ursprünglichen ländlichen Glanz zurückgebracht, aber gleichzeitig mit der neuesten Ausrüstung und innovativen Produktionstechniken bereichert, mit dem Ziel, die beste Weinqualität zu produzieren, ohne den traditionellen Charakter zu verlieren. Masca del Tacco erweiterte daraufhin seine Weinberge in den Gebieten von Veglie und Torricella. Die Wärme des Bodens und der Meereseinfluss der Halbinsel Salentina, die fleissigen Hände der Landwirte und das Wetter: diese Faktoren führen zu den äusserst charaktervollen Weinen von Masca del Tacco.

Region
Die Region Puglia streckt sich ganz im Süden Italiens am Absatz fast 350 Kilometer entlang der Adriaküste und profitiert so ganz besonders vom mediterranen Klima. Auf rund 83'000 Hektaren werden hier vornehmlich die Sorten Nero di Troia, Primitivo und Negroamaro angebaut und produziert.