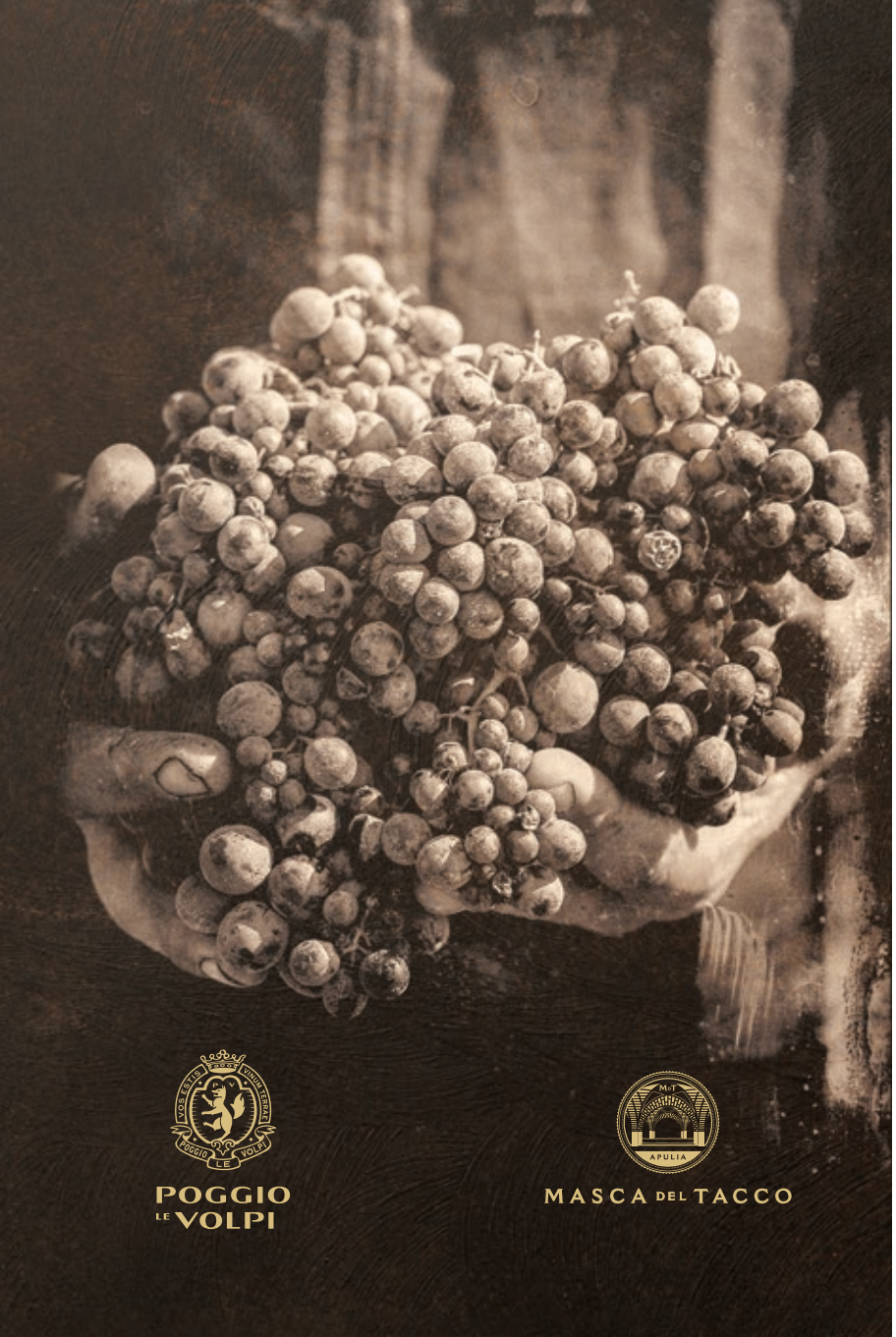
Armando & Felice Mergè

VITICOLTORI

"Se guardo al passato
vedo la fatica delle mani,
i racconti di mio nonno,
i segreti del mestiere di mio padre.

Se guardo al presente vedo
un'azienda di famiglia
di successo, dinamica e moderna,
capace di puntare al futuro
nel pieno rispetto della tradizione"

Felice Mergè



ARMANDO & FELICE MERGÈ
VITICOLTORI

UNA STORIA LUNGA UN SECOLO

Dai primi passi di **Manlio Mergè** che produceva vino sfuso, alle intuizioni di **Armando** che danno vita all'insediamento produttivo di Monte Porzio Catone e alla trasformazione da azienda locale ad azienda "nazionale", fino alle visioni di Felice che certifica l'internazionalizzazione della realtà famigliare, portando riconoscimenti di prestigio, l'azienda di **Armando e Felice Mergè** continua una tradizione vitivinicola moderna e varia, tipica delle persone eclettiche e ambiziose.
Con i due tenimenti, uno nel **Lazio** e l'altro in **Puglia**, si arriva ad un totale di circa 350 ettari di terreno su cui crescono i vitigni che dopo una lunga e accurata selezione entrano a far parte dei marchi dell'azienda. L'Agricola **Poggio Le Volpi** si estende in una zona raccolta tra le pendici di Monte Porzio Catone e la campagna romana. Terreni ottimamente esposti, dove la vite, da tempo immemorabile, riesce a sfruttare al meglio l'ottimo microclima naturale. Con impianti a spalliera orientati prevalentemente a mezzogiorno e cantine dotata delle più moderne tecnologie per la migliore vinificazione e conservazione del prodotto, la produzione si orienta su vini di qualità ottenuti da vitigni selezionati, curati con passione e competenza dall'enologo Felice Mergè, proprietario viticoltore.
Il tenimento **Masca del Tacco** in Puglia vanta terreni coltivati prevalentemente ad alberello di oltre 50 anni di età, che arricchiti dal calore della terra e dell'influsso del mare della penisola Salentina, danno vita a prodotti finali estremamente caratterizzati. I vigneti principali sono il Primitivo, il Negroamaro ed il Fiano, affiancati dal Susumaniello.
L'obiettivo che accomuna i **Vini di Armando e Felice Mergè** è quello di migliorare la qualità dei prodotti senza mai intaccarne la tipicità. Dai vini di nicchia alle produzioni più commerciali, Felice ed il suo staff puntano a raccogliere il meglio da territori diversi, ricchi di storia e curati con passione, dando vita alla produzione di qualità che da sempre caratterizza l'azienda.

N
W
E
S
Mar Adriatico
ROMA
Monte Porzio Catone
Frascati
Lago Albano
POGGIO LE VOLPI
MASCA DEL TACCO
APULIA
Brindisi
Erchie
Manduria
Lecce
Veglie
Mar Tirreno
Mar Ionio

POGGIO
LE VOLPI

Poggio le Volpi rappresenta la prima svolta imprenditoriale dell'azienda di famiglia

Per trovare le radici dell'Azienda Poggio Le Volpi si deve fare un salto indietro di quasi un secolo. Tutto ebbe inizio nel 1920, quando Manlio Mergè iniziò a produrre e commerciare vino sfuso ed olio. Egli trasmise la sua passione per la terra prima al figlio Armando e poi al nipote Felice, i quali trasformarono il suo sogno in realtà fondando, nel 1996, l'Azienda Agricola Poggio Le Volpi a Monte Porzio Catone, zona dove la conformazione del terreno è di origine vulcanica e quindi, per natura, fertile. Poggio le Volpi rappresenta quindi la prima svolta imprenditoriale dell'azienda di famiglia.

Mentre Armando Mergè dà vita all'insediamento produttivo di Monte Porzio Catone, trasformandolo da azienda locale ad azienda "nazionale", Felice, seguendo l'indole imprenditoriale del padre, diventa enologo e passa alla conduzione di Poggio Le Volpi, oggi tra le realtà vitivinicole più interessanti a livello produttivo e qualitativo nella regione Lazio.

Quella portata avanti da Felice Mergè è una tradizione vitivinicola moderna e varia, tipica delle persone eclettiche e ambiziose. Proprio come Manlio e Armando Mergé.

Dal 1920 una storia che parla di territorio, passione e qualità.

Armando & Felice Mergè
Viticoltori

Passione, tradizione e innovazione per portare in un bicchiere la qualità e il carattere di un vino

L'obiettivo che accomuna i vini della famiglia Armando e Felice Mergè è quello di migliorare la qualità dei prodotti senza mai intaccarne la tipicità. Tradizione, identità e territorio, ma anche passione, impegno ed esperienza; questi i valori condivisi dall'azienda che da tre generazioni continua a lavorare vitigni autoctoni sfruttando al meglio le potenzialità dei suoli vulcanici, per portare in una bottiglia sapori che sono espressione moderna e al tempo stesso storia quasi centenaria di patrimoni vitivinicoli unici. La filosofia aziendale è quindi frutto di anni di esperienza nel campo della viticoltura, e si basa sullo stile estremamente curato dei vini, sulla loro tipicità, sul rispetto territoriale delle denominazioni e sul controllo del processo di vinificazione.
Così il lavoro in vigna, la selezione delle uve e dei migliori conferitori, il personale esperto, nonché l'attrezzatura all'avanguardia, sono senza dubbio i punti chiave del successo delle produzioni della famiglia Armando e Felice Mergè.

Armando & Felice Mergè
viticoltori

LA STORIA DI UN VINO È LA STORIA DELLA SUA TERRA

Monte Porzio Catone si estende su una zona collinare appena fuori Roma, nell'area dei Colli Albani. Da sempre un'area fertile e ideale per la coltivazione agricola, la cittadina sorge su una zona formatasi da un piccolo cono laterale del Vulcano Laziale che ha dato origine a tutta la circostante zona dei Castelli Romani, e si eleva su un blocco di materiale tufaceo. Si tratta di terreni ricchi di minerali come potassio, fosforo, zolfo e magnesio, rocce laviche, tufi e sabbia, composti essenziali per il buon drenaggio ed assorbimento dell'acqua e quindi per la fertilità del terreno. Circondato da boschi di castagni impiantati nel XVIII secolo e tutelati all'interno del Parco Regionale dei Castelli Romani, Monte Porzio Catone vanta la viticoltura e la produzione vinicola del vino di Frascati tra le principali attività. Nel comune infatti è presente una delle più alte concentrazioni di cantine di tutti i Castelli Romani. Naturalmente tra le maggiori aziende agricole spicca Poggio Le Volpi che si estende esattamente in una zona compresa tra le pendici di Monte Porzio Catone e la campagna romana.

TENUTA & VIGNETI

I vini di Poggio le Volpi sono il prodotto di una terra di origine vulcanica ricca e generosa dove ancora oggi le volpi vanno in cerca dell'uva più buona

I tenimenti si estendono su una superficie di composizione vulcanica con impianti a spalliera orientati prevalentemente a mezzogiorno, e si sviluppano su terreni vitati con uve tradizionali quali Malvasia del Lazio, Malvasia di Candia, Bombino, Trebbiano e Montepulciano, che contribuiscono alla produzione dei nostri pregiati vini; prodotti di altissimo livello qualitativo, vinificati con tecniche avanzatissime, ma sempre rispettosi delle tradizioni riguardo le singole tipologie e denominazioni. Terreni quindi ottimamente esposti, dove la vite, da tempo immemore, riesce a sfruttare al meglio l'ottimo microclima naturale, e dove ancora oggi si rifugiano le volpi in cerca dell'uva più buona.

Armando & Felice Mergè
viticoltori

I frutti dei generosi tenimenti di Poggio le Volpi sono: Donnaluce, People, Asonia, Cannellino, Baccarossa, Barcaccia e la famiglia dei Roma Doc

Le uve a bacca bianca più tradizionali della zona, ovvero Malvasia del Lazio, Malvasia di Candia, Trebbiano e Bombino partecipano da protagoniste alla produzione del Frascati Spumante **Asonia**, del Frascati **Cannellino** e del **Barcaccia** Bianco. **People** è un Frascati Superiore, un vino versatile, destinato a tutti i tipi di palato. Il Lazio Bianco Igp **Donnaluce** è un blend di uve a bacca bianca ed è un vino dalla grande versatilità, morbido e sensuale in bocca, mentre il **Roma Doc Bianco** è prodotto da Malvasia del Lazio e Bombino, per esaltarne tutto il potenziale e la mineralità dell'area.

Il **Baccarossa**, uno dei vini top dell'azienda, è composto da un blend di uve a bacca rossa, ed è uno dei vini bandiera; infine i **Roma Rosso**, prodotti da un'estrema selezione di Montepulciano, Cabernet Franc e Merlot.

PEOPLE

FRASCATI SUPERIORE
DOCG
BIANCO

Uno dei piaceri della vita è bere in compagnia. People è un vino da condividere, che nasce per arricchire la tavola e per accompagnare i piatti di tutti i giorni. È un vino versatile, destinato a tutti i tipi di palato, di color giallo paglierino tenue e luminoso. Olfatto fruttato su sensazioni di pera, mela verde e chicco d'uva, poi fiori bianchi e un vegetale di erba tagliata. In bocca freschezza e sapidità ne costituiscono la spina dorsale che esalta frutta e fiori, rimandandoli ad una persistenza molto lunga. Ottimo come aperitivo, antipasti di mare, risotti, minestre di verdure, pesce al vapore e pollo thai.

Riconoscimenti

2021 › Medaglia d'Oro Asia Wine Trophy
› Medaglia d'Argento Mundus Vini

2020 › Medaglia di Bronzo Decanter

POGGIO LE VOLPI

PEOPLE

CESANESE
IGP
LAZIO

Dopo il Frascati Superiore People abbiamo pensato di crearne un altro a completamento della linea esaltando una delle uve più tradizionali e rappresentative del centro sud della regione, il Cesanese, uva dalla quale si ottengono dei vini sorprendenti.
Si presenta di un bel rosso rubino scuro e luminoso. Al naso molto intenso di frutta rossa matura, ciliegia sotto spirito, macchia mediterranea, fiori rossi ed un accenno speziato. Sorso morbido e piacevole, dal tannino fine e di buon equilibrio, e dalla lunga persistenza fruttata.

Riconoscimenti

2021 › Medaglia d'Oro Berliner Wine Trophy
› Medaglia d'Argento Mundus Vini
› 98 punti Luca Maroni

Un'uva antica
dal sapore nuovo

BARCACCIA

LAZIO
IGP
BIANCO

La filosofia di Poggio le Volpi è quella di valorizzare la ricchezza ampelografica del proprio territorio, esaltandola con i suoi vini. Barcaccia nasce da vigneti coltivati con varietà di uve come la Malvasia, il Bombino ed altre varietà a bacca bianca.
Il Bombino è una delle varietà più antiche presenti in Italia, largamente allevata per la qualità dei suoi frutti, che ha trovato un habitat molto favorevole nel centro Italia, dando ottimi risultati nel Lazio.
Barcaccia è un vino minerale e fresco, di grande equilibrio e versatilità, reso ancora più ricco e complesso dalla fermentazione e dall'affinamento in tonneaux sui propri lieviti.

POGGIO LE VOLPI

DONNALUCE

LAZIO
IGP
BIANCO

Un vino dedicato alle donne, raffigura in etichetta un "Cameo", antica spilla indossata dalle aristocratiche. Si presenta giallo paglierino brillante alla vista, al naso intense sensazioni aromatiche di albicocca e pesca, litchi e mandarino cinese, lavanda, fiori gialli e miele, nocciola, il tutto accompagnato da mineralità salmastra. Morbido e sensuale in bocca, ammaliante nelle sensazioni fruttate, ben sorretto da freschezza e sapidità e persistente su sensazioni fruttate, con chiusura appena ammandorlata. Vino dalla grande versatilità, ottimo come aperitivo con finger food, o su antipasti crudi di mare, piatti piccanti della cucina orientale, tempura e sushi, spaghetti con vongole e bottarga, risotti agli agrumi e alle verdure, formaggi caprini freschi.

Riconoscimenti

2023 › 99 punti Luca Maroni

2022 › 5 Grappoli Bibenda
› 99 punti Luca Maroni

2021 › 5 Grappoli Bibenda
› Medaglia d'Oro Berliner Wine Trophy
› Medaglia d'Argento Mundus Vini
› 99 punti Luca Maroni

2020 › 5 Grappoli Bibenda
› 99 punti Luca Maroni

2019 › 5 Grappoli Bibenda
› Medaglia d'Oro Berliner Wine Trophy
› 99 punti Luca Maroni

2018 › 5 Grappoli Bibenda
› Medaglia d'Oro Berliner Wine Trophy
› 4 Viti Guida ai Vini d'Italia VITAE
› 98 punti Luca Maroni

BACCAROSSA

LAZIO
IGP
ROSSO

Si presenta di un rosso rubino profondo e luminoso. Al naso molto intenso di frutta rossa matura, ciliegia sotto spirito, macchia mediterranea, cacao, china e ferro, il tutto incorniciato da sensazioni balsamiche. Sorso morbidissimo, dal tannino presente ma quasi impercettibile per maturità, equilibrato, elegante e piacevolissimo, e dalla persistenza quasi interminabile.
Si abbina a primi piatti di pasta con ragù di selvaggina, carni rosse alla brace, formaggi di media stagionatura, e piatti della nostra cucina tradizionale (bucatini all'amatriciana, coda alla vaccinara etc).

Riconoscimenti

2020
› 3 Bicchieri Gambero Rosso
› Medaglia d'Oro Berliner Wine Trophy
› Medaglia d'Oro Asia Wine Trophy
› Medaglia d'Argento Mundus Vini
› 99 punti Luca Maroni

2019
› Medaglia d'Oro Mundus Vini
› 99 punti Luca Maroni

2018
› 98 punti Luca Maroni
› Medaglia d'Argento Mundus Vini

2017
› Medaglia d'Argento Mundus Vini
› 4 Stelle Vini Buoni d'Italia
› 98 punti Luca Maroni
› The Wine Hunter Awards Gold

2016
› Medaglia d'Oro Berliner Wine Trophy
› 4 Stelle Golden Star Vini Buoni d'Italia
› 98 punti Luca Maroni

2015
› 99 punti Luca Maroni

ROMA
DOC

ELOGIO DELLE ANTICHE TRADIZIONI ENOLOGICHE ROMANE

I vini cosiddetti “Roma” erano nell’antichità di larghissimo consumo, e la loro esportazione era tanto prolifica da rendere Ostia un vero e proprio emporio vinario. Poi con la crisi dell’Impero Romano e a causa delle guerre, dell’instabilità amministrativa e delle forti tasse alle quali i viticoltori erano soggetti, iniziò l’estirpazione delle viti, frenata in seguito dall’imperatore Teodosio che riportò la viticoltura ad essere parte fondamentale del commercio e fonte di forti guadagni. Tuttavia “Roma” rimase sempre aggettivo ad indicare provenienza e qualità di un vino; oggi i Roma sono vini Doc prodotti in un’aerea circoscritta.

La più recente delle denominazioni laziali, comprende uno dei territori storici più importanti in assoluto, dalle antiche tradizioni vitivinicole e dalla forza minerale della terra plasmata dal Vulcano Laziale.

I nostri Roma Doc sono un concentrato espressivo di tutto ciò; vini dai colori luminosi, ma profondi ed intensi, dalle sensazioni olfattive scure e minerali, e dalla forza aromatica dei vitigni che ne compongono il blend.

ROMA DOC

ROMA
DOC
BIANCO

Il Roma Bianco riecheggia il lusso e agli sfarzi dei tempi della Roma Antica. È prodotto da Malvasia Puntinata e Bombino allevati sui suoli vulcanici dei Castelli Romani, e sono tra le principali uve per la produzione del Frascati Superiore Docg. Varietà antiche molto interessanti per qualità aromatica ed espressione minerale, donano ai vini un colore luminoso, grande sapidità, e allo stesso tempo struttura e morbidezza.

Riconoscimenti

2022 › 97 punti Luca Maroni

2021 › 97 punti Luca Maroni

2020 › 3 Bicchieri Gambero Rosso
› Medaglia d'Oro Mundus Vini
› Medaglia d'Oro Berliner Wine Trophy
› Falstaff 90 punti

2019 › Medaglia d'Oro Mundus Vini
› Medaglia d'Argento Berliner Wine Trophy

2017 › 97 punti Luca Maroni

POGGIO LE VOLPI

ROMA DOC

ROMA
DOC
ROSSO

Un vino dedicato a Roma e alla sua ricchezza storica, un elogio alle sue terre ricche e produttive: Roma Doc è la più recente delle denominazioni laziali che comprende uno dei territori storici più importanti in assoluto, dalle antiche tradizioni vitivinicole e dalla forza minerale della terra plasmata dal Vulcano Laziale.
Ricavato da un'estrema selezione di Montepulciano, Cabernet Franc e Merlot, il nostro Roma Doc è un vino dal colore luminoso, profondo ed intenso, dalle sensazioni olfattive scure e minerali, e dalla forza aromatica dei vitigni che ne compongono il blend. Prevede anche un'edizione limitata, affinata per lungo tempo in barriques.

Riconoscimenti

2021 › Medaglia d'Oro Berliner Wine Trophy
› Medaglia d'Argento Mundus Vini
› 98 punti Luca Maroni

2020 › Medaglia d'Oro Berliner Wine Trophy
› Medaglia d'Argento Mundus Vini
› 98 punti Luca Maroni

2019 › Medaglia d'Argento Mundus Vini
› Falstaff 89 punti
› 98 punti Luca Maroni

2018 › Medaglia d'Oro Berliner Wine Trophy
› Medaglia d'Argento Mundus Vini
› 98 punti Luca Maroni
› Medaglia d'Argento Decanter

2017 › Medaglia d'Oro Berliner Wine Trophy
› Medaglia d'Argento Mundus Vini
› 98 punti Luca Maroni

ROMA DOC
RISERVA

ROMA
DOC
ROSSO

Il Riserva del Roma Doc Poggio Le Volpi è la nostra espressione massima della denominazione. Le uve Montepulciano, Cabernet Franc e Merlot provengono dagli stessi vigneti del Roma annata, ma solo i grappoli migliori concorrono alla sua produzione. Dopo questa meticolosa selezione si passa alla fermentazione in acciaio a temperatura controllata, seguita poi dall'affinamento per circa un anno in barrique di vario passaggio. Vino prodotto in pochissimi esemplari, che aspira a diventare un punto di riferimento della denominazione e fiore all'occhiello aziendale. Un vino dal colore luminoso, profondo ed intenso, dalle sensazioni olfattive scure e minerali, e dalla forza aromatica dei vitigni che ne compongono il blend.

Riconoscimenti

2020
› 3 Bicchieri Gambero Rosso
› Medaglia d'Oro Berliner Wine Trophy
› 99 punti Luca Maroni

2019
› 5 Grappoli Bibenda
› Medaglia d'Oro Mundus Vini
› Medaglia d'Oro Berliner Wine Trophy
› Medaglia d'Oro Asia Wine Trophy

2017
› 5 Grappoli Bibenda
› 3 Bicchieri Gambero Rosso
› 99 punti Luca Maroni
› Medaglia d'Oro Mundus Vini
› Medaglia d'Oro Asia Wine Trophy
› Medaglia di Bronzo Best Italian Wine Selection
› Medaglia d'Argento Decanter
› Falstaff 92 punti

ASONIA

FRASCATI
DOC
METODO CLASSICO

Asonia è un vino caparbio, che porta con sé la passione, la determinazione e il carattere della donna da cui prende il nome. L'eleganza primeggia tanto nell'estetica della bottiglia - dalla veste fino all'etichetta che rimanda a un mondo femminile d'altri tempi - quanto nella texture. Asonia è infatti un vino di bella consistenza, proveniente da uve Malvasia di Candia in purezza coltivate su terreni rossi di origine vulcanica. Al naso è intenso di frutta tropicale, melone invernale, fiori di campo, crosta di pane e appena speziato su fondo iodato. In bocca è fresco e sapido, dalla spuma cremosa e di ottima persistenza fruttata e salina. Grande aperitivo, ottimo su antipasti e crudi di mare, formaggi freschi a pasta molle, tempura, o a tutto pasto.

Riconoscimenti

2012 › Golden Star Vini Buoni d'Italia

POGGIO LE VOLPI

CANNELLINO

FRASCATI
DOCG
BIANCO DOLCE

Deriva da “cannella”, che era il rubinetto della botticella dal quale tradizionalmente si beveva. Prodotto da uve Malvasia del Lazio, di Candia e Trebbiano, si presenta di un giallo dorato cristallino, al naso intenso e aromatico, subito floreale di rosa gialla, poi fruttato di ananas maturo e pesca nettarina, accenni agrumati, soffi di lavanda e fondo minerale appena iodato. Dolce e subito sorretto da grande sapidità, intensamente floreale e fruttato, appagante ed equilibrato, chiude con lunga persistenza centrata su fiori ed erbe aromatiche.
Ottimo con formaggi stagionati, crostini con patè di carne, millefoglie alla crema, pasticcini, o da solo come vino da compagnia.

Riconoscimenti

2016 › 4 Stelle Vini Buoni d’Italia

POGGIO LE VOLPI

MASCA DEL TACCO

Con l'acquisizione di Masca del Tacco, la famiglia Mergè espande i suoi confini oltre il Lazio

Guidato dall'esperienza del padre Armando, nel 2010 Felice Mergè acquista e ristruttura lo stabile un tempo conosciuto come Cooperativa Comunale dei Produttori di Erchie, attiva fin dal 1949. Rinominata come Masca del Tacco, la cantina viene riportata allo splendore rurale di una volta, arricchita con macchinari all'avanguardia e tecniche di produzione innovative volte a migliorare la qualità dei vini, senza mai però intaccarne la tradizionalità, e conseguentemente espansa nei vigneti nelle zone di Veglie e Torricella.
Il calore della terra e l'influsso del mare, la fatica dei contadini che lavorano sapientemente i terreni, il clima, contribuiscono a rendere unici i vini Masca del Tacco.

Portare in una bottiglia sapori che sono espressione moderna e al tempo stesso storia centenaria di patrimoni vitivinicoli unici

Tradizione, identità e territorio, ma anche passione, impegno ed esperienza: questi i valori condivisi dall'azienda che continua a lavorare vitigni autoctoni sfruttando al meglio le potenzialità della terra, per portare in bottiglia sapori che sono espressione moderna, e al tempo stesso storia quasi centenaria di patrimoni vitivinicoli unici.
Il lavoro in vigna è manuale, le vinificazioni tradizionali, e l'uso dei legni di maturazione mai troppo invasivo, allo scopo di ottenere un prodotto finale il più integro possibile. La filosofia dell'azienda è di mettere tecnologie e impianti all'avanguardia al servizio di una grande tradizione enologica.

Armando & Felice Mergè
viticoltori

Le tenute di produzione dei vini Masca del Tacco sono ben definite e fortemente ancorate ai vitigni tipici che contraddistinguono fortemente le produzioni

Nei vigneti di proprietà, che si estendono nell'agro di Brindisi con **Masseria Paticchi**, sono impiantate le varietà Negroamaro, Primitivo, Cabernet Sauvignon, Fiano e in piccola parte Syrah e Pinot Nero. L'ultimo vitigno entrato in famiglia è il Susumaniello, varietà antichissima che dà vita ad un vino antico dal carattere estremamente forte e complesso e ad un fantastico rosato dai profumi inebrianti.
A **Torricella**, in provincia di Taranto, si estendono i vigneti di **Villa Maria**, dove il Primitivo è incontrastato padrone del territorio. Qui siamo nell'area della Doc Manduria, la culla di questa denominazione, dove si trovano esclusivamente vigneti ad alberello di oltre 70 anni di età. Infine la proprietà nel comune di **Veglie**, in provincia di Lecce, cuore del Negroamaro.

Armando & Felice Mergè
viticoltori

Una regione dalle forti tradizioni, una terra antichissima, dove il tempo sembra essersi fermato

I vigneti, di proprietà ed in affitto, si estendono per oltre 200 ettari, parte dei quali allevati ad alberello di oltre 50 anni di età. L'impianto dei primi terreni vitati infatti risale al 1953 nella provincia di Brindisi, nella Località Silicati con varietà Negroamaro. A partire dal 1977 la produzione si allarga nella Località Paticchi, sempre in provincia di Brindisi, e negli anni si arricchisce di varietà come il Syrah, Pinot Nero, Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Lambrusco, mentre i vitigni principali rimangono il Primitivo, il Negroamaro ed il Fiano, affiancati nel 2001 dal Susumaniello, altra varietà antichissima che si sta rivalutando grazie alle sue caratteristiche varietali forti che danno origine a vini unici.

I vini Masca del Tacco sono l'elogio di una terra unica e portano il segno della tradizione fin dai nomi che Armando e Felice Mergè hanno scelto per loro

Lu Rappaio, Susumaniello, Susumaniello Rosato, L'Uetta, Lu Ceppu, Primitivo Old Vines sono i vini della linea classica dell'azienda; i primi due sono vini rossi potenti e strutturati, a seguire il bianco fresco e profumato, poi il negroamaro in purezza e in ultimo il Primitivo Old Vines con la sua accattivante internazionalità. Ultimo nato in casa uno spumante rosato, il **Ro'si**, da uve Susumaniello a completare la linea prodotta dalla stessa uva.

Li Filitti ed il **Piano Chiuso** sono le riserve di Masca del Tacco, ovvero il meglio della produzione del Primitivo; quasi interamente prodotti da vecchie vigne ad alberello sono vini immessi sul mercato in ritardo rispetto ai minimi previsti per tipologia, in modo da offrire prodotti il più possibile pronti al consumo ed anche alla conservazione nel tempo.

Il calore della terra e la fatica delle mani dei contadini che, stagione dopo stagione lavorano sapientemente i terreni, contribuiscono a rendere caratteristici i vini di questa Azienda e a distinguerne fortemente l'identità all'interno delle collezioni di Masca del Tacco.

Armando & Felice Mergè
Viticoltori

L'UETTA

PUGLIA
IGP
FIANO
BIANCO

Ovvero l'uva dagli acini piccoli, dalla cui spremitura e lavorazione deriva questo bianco fresco e fruttato.
Si presenta di un giallo paglierino/verdolino cristallino. Intenso al naso su note di frutta orientale, poi melone invernale, agrumi, fiori bianchi e soffi salmastri. Fruttato e vivido, fresco e sapido, di ottima beva e dalla persistenza fruttata con chiusura delicatamente ammandorlata.
Ottimo per aperitivi con finger food, antipasti, risotti ai frutti di mare, crostacei, formaggi freschi e a pasta molle, insalata di pollo e secondi piatti a base di pesce.

Riconoscimenti

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

2021 › Medaglia d'Oro Berliner Wine Trophy
› 98 punti Luca Maroni

2020 › Medaglia d'Oro Berliner Wine Trophy
› Medaglia d'Oro Asia Wine Trophy
› 97 punti Luca Maroni

2019 › Medaglia d'Oro Mundus Vini
› 97 punti Luca Maroni

2018 › Medaglia d'Argento Mundus Vini
› Medaglia d'Oro Berliner Wine Trophy
› Medaglia d'Oro Asia Wine Trophy

SUSUMANIELLO

PUGLIA
IGP
ROSATO

Il Susumaniello è una varietà indigena della Puglia sulla quale Masca del Tacco aveva già investito producendo il suo omonimo vino rosso, con l'intenzione di completare la gamma dei vini prodotti da uve tradizionali e di dar nuovo lustro a quest'uva ormai dimenticata. E' attualmente tra i prodotti più richiesti della gamma e questo ha dato l'input ad un nuovo progetto, il Susumaniello Rosato; l'intenzione è sempre la stessa, continuare ad avere vini del territorio cercando di esaltarli e comunicarli, ma questa volta in una veste totalmente nuova, dal packaging accattivante e moderno che enfatizza il colore estremamente elegante e luminoso di un vino che impressiona per intensità, mineralità e freschezza.

Riconoscimenti

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

SUSUMANIELLO

PUGLIA
IGP
ROSSO

Da uve Susumaniello, si presenta di un rubino impenetrabile con riflessi violacei. Al naso offre sensazioni scure di frutti rossi e neri, un che di agrumato, un bel floreale e accenni speziati. In bocca è morbido, serrato nei tannini piacevolmente maturi, fresco ed appagante.

Riconoscimenti

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

2017 › Medaglia d'Oro Mundus Vini
› Medaglia d'Oro Asia Wine Trophy
› 98 punti Luca Maroni

2016 › Medaglia d'Oro Mundus Vini
› 98 punti Luca Maroni e Miglior Vino Rosso italiano

LU RAPPAIO

PRIMITIVO DI MANDURIA
DOP
ROSSO

Lu Rappaio è il "grappolo", scuro e bluastro, dagli acini serrati, dal quale viene prodotto questo vino strutturato e rispettoso della tradizione.
Rosso rubino con nuance porpora, intenso al naso di composta di fragole, mora di rovo, rosmarino, e un floreale di viola su fondo di humus. Morbido e strutturato ripropone a ventaglio le sensazioni avvertite al naso, per poi chiudere persistente su toni vegetali e fruttati.
Ottimo con pasta con i funghi, arrosti, carni alla brace, montone.

Riconoscimenti

2021 › Medaglia d'Oro Berliner Wine Trophy
› Medaglia d'Oro Asia Wine Trophy
› 97 punti Luca Maroni

2020 › Medaglia d'Oro Berliner Wine Trophy
› 97 punti Luca Maroni

2019 › Medaglia d'Oro Berliner Wine Trophy
› Medaglia d'Argento Mundus Vini
› 97 punti Luca Maroni

2018 › Medaglia d'Oro Mundus Vini
› 97 punti Luca Maroni

2017 › Medaglia d'Argento Mundus Vini
› Medaglia d'Argento Berliner Wine Trophy
› Medaglia d'Oro Asia Wine Trophy
› 97 punti Luca Maroni

2016 › Medaglia d'Oro Mundus Vini
› 97 punti Luca Maroni

RO'SI

VINO SPUMANTE ROSATO

Il Susumaniello è una varietà autoctona pugliese sulla quale Masca del Tacco ha già investito con la produzione prima del rosso e poi del rosato, producendo adesso, per la prima volta nella sua storia, uno spumante rosato. Le vigne si trovano su terreni ferrosi ricchi di calcare ed influenzati dai venti provenienti dal mare. Una nuova sfida per un vino spumante che si presenta rosa corallo brillante e intenso al naso di piccoli frutti rossi di bosco, fiori rosa ed erbe aromatiche mediterranee. Sorso fresco, sapido, dalla bollicina cremosa, di piacevolissima beva ed ottima persistenza.

PRIMITIVO

OLD VINES

PUGLIA
IGP
ROSSO

Masca del Tacco produce questo “Primitivo” da un attenta selezione di uve provenienti dai migliori allevamenti di zona.
È un vino morbido, caratterizzato da un’intensa piacevolezza di al palato, freschezza e sapidità.

Riconoscimenti

2021 › 97 punti Luca Maroni

LU CEPPU

PUGLIA
IGP
NEGROAMARO
ROSSO

Il nome deriva da “il ceppo” della vite, che trasmette all’uva tutta la forza di un territorio antico, e che testimonia il lavoro di generazioni di VITICOLTORI che hanno dedicato la loro intera vita a queste coltivazioni ed al protrarsi delle tradizioni di questa terra.
Il Negroamaro è da sempre tra le uve più rappresentative della regione, un’uva forte nell’espressione minerale, dalla quale si ottengono grandi vini che si abbinano perfettamente alla cucina regionale, ma che ben si adattano anche alla cucina internazionale.
Il vino si presenta di un rosso rubino intenso, luminoso e molto consistente nel bicchiere. Sensazioni al naso di ribes rosso, frutti di bosco maturi e ciliegie sotto spirito lasciano poi spazio a tabacco dolce, pepe nero, fiori rossi, erbe aromatiche, ferro, humus ed un’aria balsamica.
Elegante al palato, dal tannino maturo, fresco, fruttato e sapido, piacevole nella beva e di lunghissima persistenza fruttata e speziata.
Ottimo con antipasti di montagna, pasta al ragù di agnello, carni rosse arrostite, formaggi di media stagionatura, e da provare sul Gulash ed altri piatti a base di carne delle varie cucine internazionali.

Riconoscimenti

2021 › 97 punti Luca Maroni
2020 › 97 punti Luca Maroni
2019 › 97 punti Luca Maroni

LI FILITTI

PRIMITIVO DI MANDURIA
DOP RISERVA
ROSSO

Li "Filitti" sono i vecchi filari di Primitivo piantati ad alberello dal quale si ottiene questo vino dalla forza espressiva del territorio, e dallo stile innovativo ma rispettoso della tradizione.
Rosso rubino scuro e luminoso. Intenso al naso di frutta rossa matura e in confettura, fiori di ribes rosso e viola appassita, accenni speziati e fondo scuro di grafite e polvere di cacao amaro. Morbido, strutturato ed elegante in bocca, scalpitante nelle sensazioni fruttate e vegetali bilanciate da freschezza fruttata e sapidità, che gli conferiscono grande equilibrio e lunghissima persistenza.

Riconoscimenti

2019 › Medaglia d'Oro Berliner Wine Trophy
› Medaglia d'Oro Asia Wine Trophy
› 98 punti Luca Maroni

2018 › Medaglia d'Oro Berliner Wine Trophy
› Medaglia d'Oro Asia Wine Trophy
› Medaglia d'Argento Mundus Vini
› 98 punti Luca Maroni

2017 › Medaglia d'Argento Mundus Vini
› 98 punti Luca Maroni

2016 › Medaglia d'Oro Berliner Wine Trophy
› Medaglia d'Oro Asia Wine Trophy
› Medaglia d'Argento Mundus Vini
› 98 punti Luca Maroni

2015 › Gran Medaglia d'Oro Asia Wine Trophy
› 98 punti Luca Maroni
› The Wine Hunter Awards Rosso

PIANO CHIUSO

PRIMITIVO DI MANDURIA
DOP RISERVA
ROSSO

Nei pressi di Manduria si trova una residenza d'altri tempi circondata da antichi vigneti di Primitivo ad alberello di oltre 70 anni di età "chiusi" da un muretto a secco. In Francia, alcuni dei migliori vigneti sono chiusi da muri o muretti; in passato, infatti, i monaci Cistercensi erano soliti dividere o chiudere con muretti alcune parcelle di vigna quando, assaggiando letteralmente la terra, percepivano dei cambiamenti nella composizione minerale della stessa.
I frutti derivanti da tali vigne «chiuse», o «Clos», sarebbero stati perciò di qualità diverse ed espressione massima di quel micro suolo.
Riprendendo questa tradizione, Felice Mergé si fa promotore ed esecutore del progetto di "vigneto chiuso", enfatizzando una piccolissima area mediante la produzione di un nuovo vino: il Primitivo di Manduria Riserva «Piano Chiuso», massima espressione di un territorio dalle origini ancora poco conosciute.

Riconoscimenti

2021 › 5 Grappoli Bibenda
› 99 punti Luca Maroni

2019 › 5 Grappoli Bibenda
› 3 Bicchieri Gambero Rosso
› Medaglia d'Oro Berliner Wine Trophy
› Medaglia d'Oro Mundus Vini
› 99 punti Luca Maroni

2018 › 3 Bicchieri Gambero Rosso
› 5 Grappoli Bibenda
› Medaglia d'Oro Berliner Wine Trophy
› 99 punti Luca Maroni
› Madaglia d'Argento (93 pt.) 50 Great Red Wines of the World 2022
› Medaglia d'Argento Mundus Vini

POGGIO LE VOLPI

Az. Agr. Poggio Le Volpi Soc. Agr. a r.l.

Via Fontana Candida, 3/c
00078 Monte Porzio Catone (Rm) Italia
Tel: +39(06)94.26.980
Fax: +39(06)94.26.988

info@poggiolevolpi.com
www.poggiolevolpi.com

MASCA DEL TACCO

Masca del Tacco

Via Tripoli, 7
72020 Erchie (Br) Italia
Tel: +39(0831)75.97.86

Via Salice 119/121
73010 Veglie (LE) Italia
Tel: +39(0832)40.48.53

info@mascadeltacco.com
www.mascadeltacco.com

Direzione Commerciale

Bernardo Brecci
E-mail: bernardo@fwexport.it
E-mail: export@poggiolevolpi.com
E-mail: export@mascadeltacco.com
Ph: +39 (06) 957.44.93
Fax: +39 (06) 953.71.53

Responsabile Commerciale Italia

Dott. Rossella Macchia
E-mail: rossella.macchia@poggiolevolpi.com
E-mail: rossella.macchia@mascadeltacco.com
Ph: +39 (06) 94.26.980
Fax: +39 (06) 94.26.988
Mob: +39 342.1086072

Ufficio Commerciale Estero

Daniele Girolami - Export Manager
E-mail: daniele@fwexport.it
E-mail: export@poggiolevolpi.com
E-mail: export@mascadeltacco.com
Ph: +39 (06) 957.44.93
Fax: +39 (06) 953.71.53

ARMANDO & FELICE MERGÈ

VITICOLTORI

POGGIO LE VOLPI

MASCA DEL TACCO