



MASSUCCO
FROM VINE TO WINE

Nebbiolo d'Alba (DOC) SUPERIORE

Denominazione di Origine Controllata

Varietà del vino: 100% Nebbiolo

Comune di produzione: Castagnito nel Roero

Terreno: Argilloso con marne sabbiose, tipiche del Roero.

Sistema di allevamento: Controspalliera con potatura a gujot.

Resa per ettaro: 90 ql. uva. Diradamento estivo dei grappoli per una qualità superiore.

Lavorazione: Pigia-diraspatura, fermentazione in vinificatori orizzontali, batonnage in vasche di acciaio.

Maturazione: Vasche di acciaio

Affinamento: In grandi botti di legno di rovere 3.000lt..

Da disciplinare: 18 mesi in cantina prima della vendita.

Grado Alcolico: 14 % Vol.

Caratteristiche: Colore rosso rubino, tendente al granato. Profumo fruttato e caratteristico, con sentori di legno. Sapore secco, vellutato ed armonico.

Temperatura di servizio: 20-22 °C

Abbinamento consigliato: Ottimo con carni, arrostiti, selvaggina, formaggi stagionati.



AZIENDA AGRICOLA MASSUCCO F.LLI
Via SERRA, 21/C 12050 CASTAGNITO CN ITALY
Tel: +39-0173-211121
Email: info@massuccovini.com
www.massuccovini.com