



**MASSUCCO**  
FROM VINE TO WINE

## Barbera d'Alba (DOC)

Denominazione di Origine Controllata

**Varietà del vino:** 100% Barbera

**Comune di produzione:** Castagnito nel Roero

**Terreno:** Argilloso con marne sabbiose.

**Sistema di allevamento:** Controspalliera con potatura a gujot.

**Resa per ettaro:** 100 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.

**Grado Alcolico:** 13,5 % Vol.

**Caratteristiche:** Colore rosso rubino. Profumo fruttato e caratteristico. Sapore asciutto sapido, armonico.

**Temperatura di servizio:** 20-22 °C

**Abbinamento consigliato:** Ottimo con primi, tagliatelle, risotti, carni, formaggi.



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