



MASSUCCO
FROM VINE TO WINE

Dolcetto d'Alba (DOC)

Denominazione di Origine Controllata

Varietà del vino: 100% Dolcetto

Comune di produzione: Castagnito nel Roero

Terreno: Argilloso con marne sabbiose.

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

Grado Alcolico: 13% Vol.

Caratteristiche: Colore rosso rubino. Profumo fruttato e caratteristico. Sapore ammandorlato, armonico.

Temperatura di servizio: 18-20 °C

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



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