



MASSUCCO
FROM VINE TO WINE

Langhe^(DOC)

Favorita

Denominazione di Origine Controllata

Varietà del vino: 100% Favorita

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: 100 ql. uva.

Lavorazione: Pigia-diraspatura, breve crio-macerazione, soffice pressatura, fermentazione con temperatura controllata.

Maturazione: Vasche di acciaio

Grado Alcolico: 12,5% Vol.

Caratteristiche: Colore dal giallo paglierino. Profumo delicato, caratteristico. Sapore secco, elegante.

Temperatura di servizio: 10 - 12 °C

Abbinamento consigliato: Ottimo come aperitivo, con antipasti e primi di pesce o crostacei.



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

