



**MASSUCCO**  
FROM VINE TO WINE

## Roero Riserva (DOCG)

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

**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:** 80 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 botti di legno di rovere barriques.

**Da disciplinare:** 32 mesi in cantina prima della vendita.

**Grado Alcolico:** 14 % Vol.

**Caratteristiche:** Colore rosso rubino, con l'invecchiamento granato. Profumo gradevole, fruttato, delicato. Sapore asciutto delicatamente tannico di buon corpo.

**Temperatura di servizio:** 20-22 °C

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



**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)