ACQUISTATO IL .....

Roero Riserva DOCG 2011



6 anni di attesa ben ripagati

La complessità delle uve Nebbiolo è capace di riservare chicche di indubbia pregevolezza. Oggi la nostra proposta è quella di un Nebbiolo coltivato e affinato nel Roero da mani sapienti e cuori innamorati del vino. Un gioiello di cui finalmente godere.

Con Armando, Celeste, Loris e Roberto la storia dei vini Massucco è giunta ormai alla quarta generazione. Oltre un secolo di passione che ha preso forma a Castagnito (CN), sulle colline del Roero, oggi patrimonio Unesco. È percepibile un attento sforzo in direzione di strade innovative e nuove sperimentazioni, ma il legame con il territorio e la tradizione rimane profondo e inscindibile. Gli ettari vitati sono 20, dove si coltivano le varietà tipiche della zona: arneis, favorita e moscato a bacca bianca; dolcetto, barbera, nebbiolo e brachetto a bacca scura. La linea dei vini Massucco è piuttosto ampia, e spazia dai vini rossi, a quelli bianchi, a quelli dolci, fino ai due spumanti, oltre a un vasto assortimento di grappe.

La Vigna

Terreno	Argilloso con marne sabbiose
Esposizione	Sud-est, 350 m s.l.m.
Allevamento	Controspalliera con potatura a guyot
Densità imp.	5000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	Nebbiolo 100%
Gradazione	14% vol.
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	Entro 2 anni da oggi
Abbinamento	Ottimo con primi importanti, carni speziate, selvaggina.
Vinificazione	Pigia-diraspatura, fermentazione in vinificatori orizzontali, batonnage in vasche di acciaio; maturazione in vasche di acciaio; affinamento in botti di legno di rovere barrique per circa 24 mesi.
Sensazioni	Nebbiolo vero, ben invecchiato. Colore rubino scarico, profumi eterei e austeri. In bocca è ampio, di grande struttura, impreziosita dai tannini fitti e stupendamente vivi.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821