

# MASSUCCO

## Roero

### Docg Roero



**Importation privée** (caisse de 6 x 750 ml)

**Pays** : Italie

**Région** : Piémont

**Millésime** : 2019



100 % Nebbiolo



Alcool : 14.5 %

Sucre résiduel : 2.9 g/l



Sol argileux avec marnes sableuses, typique du Roero

Système d'élevage en contre-espalier avec taille gujot.

Sélection des raisins, foulage et égrappage, pressurage doux, fermentation en cuves horizontales thermorégulées et maturation en cuves en acier.

Vieillessement

En fûts de chêne français de 225 litres



Couleur rouge rubis, rouge grenat avec le vieillissement. Arôme agréable, rose flétrie, cerise, framboise. Saveur sèche, fruitée et épicée. Superbe évolution avec une trame tannique et une acidité présente.



Depuis quatre générations, la famille Massucco gère les caves du même nom. L'entreprise est passionnément engagée dans la poursuite de la culture des vignobles, de la transformation des raisins, de la production et de la commercialisation du vin. En suivant attentivement l'ensemble de la chaîne d'approvisionnement, la cave italienne peut offrir un produit d'excellence à tous ceux qui souhaitent goûter le meilleur du Roero. L'entreprise produit des vins rouges et blancs, des vins mousseux et des crus, qui portent les dénominations DOC et DOCG.