

Vino Rosso **RUBINO**

Da Nebbiolo e Cabernet Sauvignon attraverso un mix riflessivo ed equilibrato, vino migliore, di buona struttura, intenso asciutto ed armonico

Varietà del vino: Nebbiolo Barbera Dolcetto Grignolino

Comune di produzione: Castagnito nel Roero

Altitudine (s.l.m.): 350 mt

Terreno: Argilloso con marne sabbiose.

Sistema di allevamento: Controspalliera con potatura a gujot.

Eta del vigneto (anni): 20 - 30 - 35

Densità dei ceppi: 10.000 mq / 5.000 ceppi

Resa per ettaro: 90/100 ql uva

Lavorazione: Pigia-diraspatura, fermentazione in vinificatori orizzontali

Maturazione: Vasche di acciaio

Grado Alcolico: 12,5 % Vol

Acidità: 5,3 ml/l

Caratteristiche: Colore rosso vivo, granata. Profumo fruttato, intenso, frafrante. Sapore asciutto, pieno, armonico.

Temperatura di servizio: 15-20 °C

Abbinamento consigliato: Accompagna tutte le portate del pasto.
Tipo: Tarocchi



AZIENDA AGRICOLA MASSUCCO F.LLI
Via SERRA, 21/C 12050 CASTAGNITO CN ITALY
Contact: Mr. Paolo Trave - Export Department Massucco
Tel: +39-0173-21890 Mobile: 0039.345-2311709
Email: export@massuccovini.com
Skype: massucco wine
www.massuccovini.com