

Piemonte



Roero Rosso DOCG MASSUCCO

ARTIKELNR: 10114

Alkoholhalt: 14% Vol 

Druvsammansättning: 95% Nebbiolo,
5% Arneis

Vinifiering: Jäsning i ståltank under
kontrollerad temperatur. Vinet lagras sedan på
ekfat i 12 månader.

Karaktär: Intensivt Rubinröd. Fruktig doft,
sammetslen och torr smak. Fyllig, harmonisk
och balanserad.

Servering: 20-22°C. Perfekt till charkbricka och
grillat kött, svamp.

Flaska: 750 ml

