



Masel



SCHEDA TECNICA

Denominazione : *MASEL Pinerolese Rosso DOC*

Varietà: *100% BARBERA*

Comune: *MACELLO di PINEROLO*

Suolo: *Medio impasto - Ghiaioso*

Resa Vino: *70%*

Tipo di raccolta: *Manuale*

Maturazione: *12 mesi in acciaio*

Affinamento: *2 mesi in bottiglia*

Colore: *Rubino intenso e profondo*

Profumo: *Frutta rossa sotto spirito*

Gusto: *Pieno con note di frutti di bosco*

Grado Alcolico: *14% vol*

Temperatura di servizio: *22° C*

Accostamenti al cibo: *Calice da primi e secondi saporiti.*

Agnolotti al sugo d'arrosto e stracotti di carne rossa l'ideale.

DESCRIZIONE

Masel nasce come un ambizioso vino d'eccellenza. E' un vino rosso, color rubino intenso dalle note caratteristiche all'olfatto, armonico e asciutto al palato. L'iniziale acidità accentuata, lascia spazio ad un bouquet variegato rilasciando profumi persistenti.

Si origina su un terroir dalle caratteristiche distinte donando una struttura unica ed una rara eleganza ad un rosso tutto da scoprire.