



# 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.*