



## MASSIGNÀ Rosso Conero D.O.C.

Cupa e fitta tonalità rubino.

Esprime al naso un susseguirsi di pregevoli  
sentori di more, mirtilli, ribes rosso,  
prugna rossa.

Poi accenni di cacao, caffè  
tostato, vaniglia e tabacco.

Al palato è pieno e fruttato con tannino piacevole.

Preziosa acidità di supporto, equilibrato.

Il finale è lungo e appagante.

Matura in acciaio per 12 mesi.

Grande bevibilità' versatilità agli abbinamenti  
gastronomici.



Proprietà  
Vittoria Marazzi

Conduzione enologica  
Cristiana Cantarini

Conduzione agronomica  
Alessandro Sordoni

Bottiglie prodotte 1.500  
Ettari vitati 3,5

Ottimo con carni bianche, rosse, risotti e formaggi,

Alcol 14% Bottiglia 750 ml.