



## *Percorsi Degustazione*

Per tutti quelli che non ci conoscono, Massucco è sinonimo di storia e di vini di grande qualità: vigne proprie lavorate a mano ed esclusivamente mediante l'utilizzo di processi meccanici.

Un lavoro attento e preciso che inizia in vigna per finire in cantina con l'unico scopo di mettere in bottiglia il miglior vino possibile, guidati dall'innovazione tecnologica e dalle antiche tradizioni familiari, passando per il mantenimento del patrimonio agricolo.



## *Primo Calice*

Il percorso “**Primo calice**” è stato creato per far conoscere la nostra filosofia e i vini del nostro territorio, senza forzare la mano ma partendo dalle basi dei vini più blasonati.

*Degustazione di 4 vini a scelta, incluso un Langhe Nebbiolo DOC:*

- Langhe Arneis DOC
- Langhe Chardonnay DOC
- Langhe Favorita DOC
- Langhe Dolcetto DOC
- Langhe Barbera DOC
- Langhe Nebbiolo DOC

*Durata:* 1h 30 min.

*Abbinamento:* Grissini e nocciole Piemontesi IGP

*Costo:* 15 € a persona.

*Con l'acquisto pari a 70 € a persona dei nostri vini, l'esperienza vi sarà omaggiata.*



## *Due passi nel Roero*

Questo percorso è pensato per chi vuole addentrarsi nello specifico nei vini che ci offre il nostro territorio, il **Roero**.  
Un territorio diverso dalle Langhe che dona al vino delle note uniche.

*Degustazione di 5 vini a scelta, incluso un Roero DOCG:*

- Brut Cavaliere della Serra
- Roero Arneis DOCG
- Sole dei Tempi
- Langhe Favorita DOC
- Barbera d'Alba DOC
- La Luna dei Tempi
- Roero DOCG

*Durata:* 2h.

*Abbinamento:* Grissini, nocciole Piemontesi IGP, salame Piemonte, formaggio DOP e la sua salsa d'accompagnamento.

*Costo:* 15 € a persona.



## *Superiore*

Un percorso per chi ha già le idee chiare, un “esperto” del vino che vuole andare dritto al sodo, assaporando le note decise e armoniose che questi vini offrono.

*Degustazione di 5 Vini a scelta, incluso un Roero Riserva DOCG:*

- Brut “Duca” Metodo Classico
- Roero Arneis DOCG
- Dolcetto d’Alba DOC
- Nebbiolo d’Alba DOC
- Barbera d’Alba Superiore DOC
- Roero DOCG
- Roero Riserva DOCG

*Durata:* 2h.

*Abbinamento:* Grissini, nocciole Piemontesi IGP, salame Piemonte, formaggio DOP e la sua salsa d’accompagnamento.

*Costo:* 25 € a persona.



## *Grandi Vini*

“Grandi Vini” è pensato per gli esteti del vino. In questo percorso abbiamo voluto inserire i nostri **prodotti migliori**, tra questi, vini con un invecchiamento consistente e dalla forte personalità.

*Degustazione di 6 vini, incluso un Roero Riserva DOCG:*

- Metodo Classico “Cà delle Rose”
- Roero Arneis DOCG
- Luna dei Tempi
- Barbera d’Alba Superiore DOC
- Terramore (Nebbiolo-Corvina Veronese)
- Roero DOCG
- Roero Riserva DOCG
- San Martino (vino da uve Arneis stramature)

*Durata:* 2h 30 min.

*Abbinamento:* Grissini, nocciole Piemontesi IGP, carne cruda di Fassona Piemontese IGP, salame Piemonte, formaggio DOP, bruschetta piemontese e torta di nocciole Piemontesi IGP.

*Costo:* 35 € a persona.



## *Nebbiolo & Nebbiolo*

Una full immersion nel **Nebbiolo**, un vitigno con mille sfaccettature e caratteristiche che dona diverse tipologie di vini con strutture e sentori differenti uno dall'altro.

*Degustazione di 6 vini, incluso un Barolo DOCG o un Barbaresco DOCG:*

- Langhe Nebbiolo DOC
- Nebbiolo d'Alba DOC
- Nebbiolo d'Alba Superiore DOC
- Terramore (Nebbiolo-Corvina Veronese)
- Roero Riserva DOCG
- Barbaresco DOCG
- Barolo DOCG

*Durata:* 2h 30 min.

*Abbinamento:* Grissini, nocciole Piemontesi IGP, carne cruda di Fassona Piemontese IGP, salame Piemonte, formaggio DOP, bruschetta piemontese e torta di nocciole Piemontesi IGP.

*Costo:* 45 € a persona.



## *Ciabot*

Per il percorso “Grandi vini” e “Nebbiolo & Nebbiolo” è possibile fare la degustazione dei nostri vini presso il Ciabot storico sito in mezzo alle vigne. Un’esperienza a 360 gradi immersi nelle colline del Roero.

*La degustazione al Ciabot è disponibile da un minimo di 6 persone ad un massimo di 15 persone.*



- “Grandi Vini” 45 € a persona.
- “Nebbiolo & Nebbiolo” 55 € a persona.

*La disponibilità è soggetta a variazioni in base alle previsioni meteorologiche.*



## *Noce*

Con i percorsi “Superiore” e “Grandi Vini” è possibile fare la degustazione sotto il nostro albero di noce con vista sulle colline del Roero. Uno splendido panorama a stretto contatto con il territorio e le nostre viti per assaporare i nostri vini ad un passo dalle vigne.

*La degustazione Noce è disponibile per un minimo di 4 persone e un massimo di 8 persone.*



- “Superiore” 30 € a persona.

- “Grandi Vini” 40 € a persona.

*La disponibilità è soggetta a variazioni in base alle previsioni meteorologiche.*





## *Pic-Nic in Vigna*

Per chi non vuole avere pensieri, per passare una giornata di relax immersi nelle **vigne del Roero**, per chi preferisce un'esperienza più "wild", per tutti voi nasce il nostro "Pic-Nic in vigna".

Anche grazie alla collaborazione con produttori locali, proponiamo il nostro cestino con **prodotti locali** e il nostro vino da gustare direttamente in vigna..

### *Il pic-nic comprende:*

- 1 bottiglia di vino selezionata ogni 2 pers.
- Acqua
- Posate e tovaglioli
- Bicchieri acqua e bicchieri vino
- Cavatappi Massucco
- Pane e grissini
- Tondo di peperone ripieno
- Antipasto Piemontese
- Acciughe al "bagnèt" verde
- Salame Piemontese
- Formaggio Piemontese
- Dolce

*Nel pic-nic è compresa la visita guidata nella nostra cantina.*



*A voi chiediamo solo di:*

- Portare le coperte per il pic-nic;
- Tenere pulita la vostra area utilizzata per il pic-nic e avere cura del nostro territorio e delle nostre vigne.

*Costo pic-nic: 29 € compreso di vino.*

*Costo del pic-nic senza vino: 26€ a persona.*

*Costo del pic-nic per bambini: 12€.*



Il pic-nic è prenotabile per un minimo di 2 persone ad un massimo di 15 persone.

*La prenotazione può variare in base alle previsioni meteorologiche.*



Le visite e le degustazioni sono disponibili dal lunedì alla domenica dalle ore 9:30 alle 12:00 e dalle ore 14:30 alle 18:00.

Contatti Cantina:

*Telefono:* 0173-211121

*E-mail:* info@massuccovini.com

*Sito Web:* massuccowine.com

*Gradita la prenotazione.*

---

Adiacente alla cantina vi è il “Ristorante Marc Lanteri” casa di Chef Marc Lanteri e Amy Bellotti.

Contatti Ristorante Marc Lanteri:

*Telefono:* 0173 262172

*Sito Web:* marclanteri.it

*Indispensabile la prenotazione.*