PICO MACCARIO

Barolo DOCG
del Comune di Serralunga d'Alba

Denominazione: D.O.C.G.
Vitigno: 100% Nebbiolo
Metodo di coltivazione: Guyot
Esposizione Vigneto: Est
Altitudine: 200-220 mslm
Composizione terreno: Suolo di orgine miocenica-elveziana, bianco, calcareo/marnoso con vene di sabbia.

Vendemmia: Le uve vengono raccolte nella prima settimana di Ottobre. Raccolte a mano con una attenta selezione dei grappoli direttamente sulla pianta.

Vinificazione: Un'attenta scelta dei grappoli sui tavoli da selezione è seguita da una delicata pigia-diraspatura. Vinificaione in acciaio a temperatura controllata tra i 28 e 30° C. Macerazione per circa 15 giorni con frequenti follature e delicata bagnara del cappello.

Affinamento: Minimo 3 anni. Invecchiato in botti da 25 ettolitri per 18-20 mesi più ulteriore affinamento in bottiglia prima della messa in commercio.A

Descrizione: Colore rosso granata. Il bouquet è fresco, ricco di sentori di piccoli frutti rossi e fragranze floreali, forti sentori piccanti con liquerizia e tabacco dolce. In bocca risulta elegante, caratterizzato dalla sua completezza, equilibrio e nota longevità.

Potenziale d'ivecchiamento: > 8 anni
Temperatura di servizio: 18°C
Formato: 0.75 L – 1.5 L – 3 L
Chiusura: Tappo tecnico