PICO MACCARIO

Barolo DOCG

Denominazione: D.O.C.G.
Vitigno: Nebbiolo 100%
Metodo di coltivazione: Guyot
Esposizione Vigneto:
Altitudine: m.s.l.m.
Composizione terreno: Suolo a prevalenza calcareo/argiullosa con venature di sabbia

Vendemmia: il raccolto è avvenuto la seconda settimana di ottobre. Le uve sono state raccolte a mano e selezionate attentamente in vigna.

Vinificazione: Ulteriore controllo delle uve e delicata pigia- diraspatura. Vinificazione in vasche di acciaio a temperatura controllata tra 28°C e 30 C°. Macerazione per circa 15 giorni con frequenti follature e delicati rimontaggi.

Affinamento: L'invecchiamento avviene in pregiate botti di rovere per 18-20 mesi più un ulteriore affinamento in bottiglia prima dell'immissione sul mercato.

Descrizione: Colore rosso granato brillante. Il bouquet olfattivo è ricco di sentori di frutti rossi maturi e fiori rossi e viola, sul finale note speziate e di tabacco che evolvono e si intensificano con il passare del tempo.

Potenziale d'invecchiamento: > 8 anni
Temperatura di servizio: 18°C
Formato: 0,75 l - 1,5 l - 3 l
Chiusura: Tappo tecnico