PICO MACCARIO

Nizza DOCG Riserva
Epico

Denominazione: D.O.C.G
Vitigno: Barbera 100%
Metodo di coltivazione: Guyot
Esposizione Vigneto: Ovest-Sud/Ovest
Altitudine: 180 m.s.l.m.
Composizione terreno: Colline di origine pleistocenica attribuite al periodo fluviale

Vendemmia: La vendemmia si svolge a settembre quando i grappoli raggiungono la completa maturazione ed il perfetto equilibrio tra zuccheri e acidità.

Vinificazione: Attenta selezione delle uve e delicata pigia-diraspatura. Vinificazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata tra 28 e 30°C. Macerazione per circa 15-18 giorni con frequenti follature e delicati rimontaggi.

Affinamento: Almeno 18 mesi in botti di rovere austriaco da 25 hl. Termina l'affinamento in bottiglia.

Descrizione: Un intenso colore rosso rubino caratterizza questo vino dal bouquet profondo ed elegante, con intensi sentori di frutti rossi e bacche nere, note di viola e sentori speziati, note eteree, balsamiche si sviluppano con l'invecchiamento. In bocca è intenso ed equilibrato, gli eleganti tannini donano carattere ed il finale è incredibilmente persistente.

Potenziale d'invecchiamento: 8/10 anni
Temperatura di servizio: 18°C
Formato: 0,75 l - 1,5 l - 3 l
Chiusura: Tappo tecnico