PICO MACCARIO

Langhe DOC
Arneis

Denominazione: D.O.C.
Vitigno: Arneis 100%
Metodo di coltivazione: Guyot
Esposizione Vigneto: Sud
Altitudine: 220 m.s.l.m.
Composizione terreno: Suolo di origine Miocenica-Eleveziana, bianco, calcareo/marnoso con vene di sabbia

Vendemmia: La vendemmia è avvenuta nella seconda settimana del mese di settembre. I grappoli sono stati raccolti a completa maturazione con un perfetto equilibrio tra acidità e zuccheri

Vinificazione: Delicata pigia-diraspatura. Pressatura soffice, breve contatto con le bucce direttamente in pressa. Vinificazione vasche d'acciaio a temperatura controllata tra 15 e 18°C

Affinamento: Sui lieviti per 6 mesi

Descrizione: Colore giallo paglierino. Al naso risulta intenso, pieno, con una buona freschezza, sentori floreali e di salvia. Al palato è elegante, caratterizzato da buona freschezza che dona una sensazione piena e setosa.

Potenziale d'invecchiamento: 2/3 anni
Temperatura di servizio: 8/10°C
Formato: 0,75 l
Chiusura: Tappo tecnico