PICO MACCARIO

Langhe DOC
Nebbiolo

Denominazione: D.O.C.
Vitigno: Nebbiolo 100%
Metodo di coltivazione: Guyot
Esposizione Vigneto: Ovest
Altitudine: 200 m.s.l.m.
Composizione terreno: Suolo bianco, calcareo/marnoso con vene di sabbia.

Vendemmia: La vendemmia è avvenuta nell'ultima settimana del mese di settembre. I grappoli sono stati raccolti a mano con un'attenta selezione effettuata direttamente sulla pianta.

Vinificazione: Dopo un'attenta selezione dei grappoli segue una delicata pigia-diraspatura. Vinificazione in acciaio a temperatura controllata tra 28 e 32°C. Macerazione per circa 10 giorni con frequenti follature e delicate bagnature del cappello.

Affinamento: Minimo 6 mesi in vasche d'acciaio seguito da ulteriore affinamento in bottiglia prima della messa in commercio

Descrizione: Colore rosso rubino. Il bouquet è fresco, ricco di sentori fruttati e floreali, e forti note speziate calde. In bocca è elegante, caratterizzato dalla sua completezza, da un buon equilibrio e da tannini morbidi e setosi.

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