PICO MACCARIO

Piemonte DOC Rosato
Lavignone

Denominazione: D.O.C.
Vitigno: Come da disciplinare
Metodo di coltivazione: Guyot
Esposizione Vigneto: Nord
Altitudine: 180 m.s.l.m.
Composizione terreno: Colline morbide di origine pleistocenica attribuite al periodo fluviale.

Vendemmia: La vendemmia avviene la seconda settimana di settembre. Le uve sono raccolte a completa maturazione con un perfetto equilibrio tra zuccheri e acidità

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

Affinamento: In vasche d'acciaio.

Descrizione: Il colore è un delicato rosa tenue. Al naso il vino denota tutta la sua freschezza con note floreali e fruttate. In bocca è elegante e piacevole, caratterizzato dal suo equilibrio tra acidità e morbidezza.

Potenziale d'invecchiamento: 2/3 anni
Temperatura di servizio: 8 °C
Formato: 0,75 l - 1,5 l
Chiusura: Tappo tecnico