



Barolo del Comune 2019

Robe grenat. Des arômes d'épices, de cuir et de tabac. Le palais présente une belle structure, des tannins présents et une longue finale.

Producteur	Pico Maccario
Type d'article	Vin rouge
Pays	Italie
Région	Piémont
Sous-région	Barolo
Millésime	2019
Format	75 cl
Alcool	14.0000 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2028
Cépages	Nebbiolo
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	319534
Accord mets et vins	Plats mijotés, Truffes, Pâtes
Avis	James Suckling 92/100



Vinification

La fermentation alcoolique dure environ 2 semaines. Le vin est ensuite élevé en fûts de chêne pendant quatre ans.

Terroir





Dans la région du Monferrato, Pico Maccario possède plus de cent hectares de vignes de Barbera, Viognier, Sauvignon Blanc, Cortese et Moscato d'Asti. Grâce au sol argileux de texture moyenne, les vins de Pico Maccario sont variés et équilibrés, avec un style moderne et polyvalent qui respecte les caractéristiques originales des raisins et des vignobles d'origine. Plus de cinq mille rosiers et mille crayons de couleur délimitent les vignobles du domaine, apportant joie et couleur, identifiant l'histoire et l'état d'esprit de Pico Maccario dans le respect total de la tradition. Dans la région des Langhe, Pico Maccario cultive des vignobles de Nebbiolo dans les communes de Neive, Serralunga d'Alba et Barolo, dans cette dernière commune en particulier au sein du célèbre Cru CANNUBI, reconnu comme le plus ancien d'Italie (remontant à 1752) et considéré comme l'un des vignobles les plus importants au monde. Les sols de la Langa où sont produits le Barolo et le Barbaresco sont très anciens : ils appartiennent à la période géologique du Miocène. Caractérisés par des sols compacts et à texture fine, ils confèrent aux vins de l'élégance et une évolution unique dans le temps.

Histoire

Fondée et dirigée par les frères Pico et Vitaliano Maccario, la cave est un symbole de modernité, tant dans la gestion du vignoble que dans la production des vins : L'objectif unique et important est d'atteindre la plus haute qualité possible grâce à un précieux travail d'équipe qui va du vignoble à la cave et de l'Italie aux quatre coins du monde.

