



## Nizza Riserva Epico 2021

CHF 105.00 | 10 cl = CHF 7.00

Le bouquet est plein et complexe, avec des notes de cerises et de prunes mûres, de clous de girofle et de torréfaction. En bouche, le Barbera Nizza a un corps puissant, des tanins veloutés et bien structurés. La finale est bien équilibrée et de longueur moyenne.

|                               |                         |
|-------------------------------|-------------------------|
| Producteur                    | Pico Maccario           |
| Type d'article                | Vin rouge               |
| Pays                          | Italie                  |
| Région                        | Piémont                 |
| Appellation                   | DOC                     |
| Millésime                     | 2021                    |
| Format                        | 150 cl                  |
| Alcool                        | 15.0 %                  |
| Température de consommation   | 16° - 18°               |
| Conservation                  | jusqu'en 2031           |
| Cépages                       | Barbera                 |
| Information sur les allergies | Contient des sulfites   |
| Numéro d'article              | 321873                  |
| Accord mets et vins           | Agneau, Grillades, Bœuf |



### Vinification

Les raisins sont soigneusement pressés et fermentent pendant environ 12 jours dans des cuves en acier. Ensuite, le vin est élevé pendant au moins 18 mois en fûts de chêne français. Il est ensuite vieilli en bouteille pendant 12 mois.

### 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.

