Lavignone Barbera D'Asti 2022 (1er-HK)

CHF 75.00 | 10 cl = CHF 2.50

Rosso rubino carico. Profumo intenso e seducente di ciliegia, prugna e bacche rosse. Il gusto è fresco e aromatico, ben strutturato e armonioso.

Produttore	Pico Maccario
Categoria	Vino rosso
Paese	Italia
Regione	Piemonte
Classificazione	DOC
Annata	2022
Dimensioni della bottiglia	300 cl
Gradazione alcolica	13.0 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2027
Vitigni	Barbera
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	319533
Adatto a	Carne alla griglia, Pasta, Antipasti
Valutazioni	Decanter 90/100

Vinificazione

Alla fermentazione seguono 10-12 giorni di macerazione e 9 mesi di affinamento in vasche d'acciaio. Dopo l'imbottigliamento, il vino viene affinato in bottiglia per altri 4 mesi.

Terroir

Nel Monferrato Pico Maccario possiede oltre cento ettari suddivisi tra i vitigni Barbera, Viognier, Sauvignon Blanc, Cortese and Moscato d'Asti. Grazie al terreno argilloso e di medio impasto, i vini Pico Maccario sono variegati ed equilibrati, dallo stile moderno e versatile, ma che rispetta le caratteristiche originarie delle uve e dei vigneti di provenienza. A delimitare i vigneti aziendali a corpo unico, più di cinquemila piante di rosa e mille pali matita colorati apportano gioia e colore identificando la storia e il mood di Pico Maccario nel totale rispetto delle tradizioni.

Nella zona delle Langhe Pico Maccario coltiva vigneti di Nebbiolo nei Comuni di Neive, Serralunga d'Alba e Barolo, in quest'ultimo Comune in particolare all'interno del famoso Cru CANNUBI, riconosciuto come il più antico d'Italia (risalente al 1752) e ritenuto uno dei vigneti più importanti al mondo. I suoli della Langa dove si producono il Barolo e il Barbaresco sono molto antichi: appartengono al periodo geologico del Miocene. Caratterizzati da terreni compatti e di fine tessitura, conferiscono ai vini eleganza e un'evoluzione unica nel tempo.

Storia

Fondata e gestita dai fratelli Pico e Vitaliano Maccario, l'azienda è simbolo di modernità, sia nella gestione del vigneto che nella produzione dei vini: L'obiettivo unico e importante è quello di raggiungere la massima qualità possibile grazie a un prezioso lavoro di squadra che si estende dalla vigna alla cantina e dall'Italia a tutti gli angoli del mondo.