



Nizza Riserva Epico 2021

Il bouquet è pieno e complesso, con note di ciliegie e prugne mature, chiodi di garofano e note tostate. Al palato, la Barbera Nizza è corposa, con tannini vellutati e ben strutturati. Il finale è ben equilibrato e di media lunghezza.

Produttore	Pico Maccario
Categoria	Vino rosso
Paese	Italia
Regione	Piemonte
Classificazione	DOC
Annata	2021
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	15.0 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2031
Vitigni	Barbera
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	323143
Adatto a	Agnello, Carne alla griglia, Manzo



Vinificazione

Le uve vengono accuratamente pressate e fatte fermentare per circa 12 giorni in vasche d'acciaio. Il vino viene poi affinato per almeno 18 mesi in botti di rovere francese. Seguono 12 mesi di affinamento in bottiglia.

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.

