



PICO
MACCARIO

Pico Maccario – Piemonte

MONFERRATO BIANCO DOC - ESTROSA

Vinice Pico Maccario jsou vysázené odrůdou Barbera na 60-ti hektarech, odrůdou Merlot na 4 hektarech a odrůdami Chardonnay a Sauvignon Blanc po dvou hektarech. Jílovité a středně strukturované hory Mombaruzzo dávají vzniknout různorodým a vyváženým vínům. Vína byla vyrobena s cílem respektovat originalitu hroznů i původ samotných vinic.

Vino dozrává v ocelových barelech nebo barikových sudech, vždy s cílem dosáhnout maximální kvality. Vinařství Pico Maccario vždy vkládalo velkou část svých finančních zdrojů do technologické inovace a výzkumu na vinicích s přesvědčením, že každá změna, pokud je správně uchopena, může dále zvyšovat kvalitu samotného vína.

Odrůda hroznů: Chardonnay, Sauvignon a Favorita v různých poměrech v každém ročníku

Vinice: Vlnité kopce z doby pleistocénu vytvořené z fluvialních (říčních) ložisek.

Výroba: Sběr hroznů v krabicích, následné drcení hroznů a 24-hodinová macerace. Dále dochází k sedimentaci moštu, poté k dekantaci a fermentaci s vybranými kvasinkami pod kontrolovanou teplotou.

Stárnutí: 6 měsíců v ocelových nádobách. K dalšímu zrání dochází po následujících 6 měsících v samotné lahvi.

Barva: Slámově žlutá se světle zlatými odstíny

Chuť: Plná a ucelená chuť s příjemnou svěžestí.

Buket: Intenzivní buket s pozoruhodnou chutí a příjemným nádechem květin.

Teplota podávání: 8-10°C.

Alkohol: 13% vol

Kyselost: 5,50 g/l

Druh lahve: Burgundy

