



## Barolo del Comune 2019

Colore rosso granato. Con aromi speziati di cuoio e tabacco, sfoggia un'ottima struttura al palato, con tannini accentuati e un finale lungo.

Produttore	Pico Maccario
Categoria	Vino rosso
Paese	Italia
Regione	Piemonte
Sottoregione	Barolo
Annata	2019
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	14.0 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2028
Vitigni	Nebbiolo
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	319534
Adatto a	Brasati, Tartufo, Pasta
Valutazioni	James Suckling 92/100



### Vinificazione

La fermentazione alcolica dura circa 2 settimane, trascorse le quali il vino viene affinato per 4 anni in botti di rovere

### 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.

