



P

DOC



PICCHIO ROSSO

DOC colline lucchesi sangiovese

Il Picchio nasce dalle nostre vigne cru di Sangiovese e Merlot. Le uve vengono selezionate manualmente e raccolte in piccole casse, il Merlot viene vendemmiato a fine agosto, il Sangiovese ed il Cabernet a fine settembre, inizio ottobre.

La macerazione avviene in vasche inox a temperatura controllata per 15 giorni, l'affinamento in barrique (di primo, secondo e terzo passaggio) per 12 /14 mesi e poi in bottiglia per circa 12 mesi prima di essere commercializzato.

Le bottiglie prodotte annualmente sono circa 4000.

Caratteristiche organolettiche: il Picchio è un vino di grande complessità e notevole struttura che con il trascorrere del tempo migliora sempre più. Il colore è rosso porpora intenso, al naso si presenta con aromi fruttati e speziati come pepe nero e vaniglia. Buono l'equilibrio tra alcool e tannini pregiati, di forte struttura e sapidità, con una lunga persistenza.

Abbinamenti: ottimo con carni rosse, selvaggina, arrostiti e stufati, perfetto con formaggi stagionati.

