

| | | | |
|------------------------------|---------------------------|------------------------------------|---|
| Identification du vin | | Région : Piémont (Piemonte) | |
| Appellation : | Barbera d'Asti | | |
| Dénomination : | Pico Maccario - Lavignone | | |
| Producteur : | Pico Maccario | | |
| Cépages : | Barbera : 100 % | | |
| Fournisseur : | Magnus vins Deurne | | |
| Millésime : | 2022 | Genre : Rouge | Alcool : 13,5° Prix : 13,95 |

| | | |
|--|-----------------------|-----------------------------|
| A S P E C T | Couleur : | Rouge rubis |
| | Intensité : | Moyenne |
| | Limpidité : | Très brillant, très limpide |
| | Observations : | |

| | | |
|--|--------------------------------------|---|
| O D E U R S | Netteté : | Net |
| | Intensité : | Moyenne |
| | Description Qualitative : | Agréable |
| | Aromatique : | 1er nez : fruits noirs murs. Fruits rouges, un peu de fruits noirs, notes végétales et une note sanguine |
| | Défauts : | |

| | | |
|----------------------------|----------------------|--|
| G O U T | Attaque : | Belle souplesse |
| | Evolution : | Equilibré |
| | Fin bouche : | Les tanins sont fondus. Il en reste encore un peu à fondre. Ils sont accompagnés d'une pointe d'amertume |
| | Equilibre : | Equilibré |
| | Structure : | La structure est moyenne avec des matières mûres |
| | Arômes : | Fruits noirs (myrtille, cassis), airelles |
| | Persistance : | 2 secondes |
| Observations : | | |

| | |
|----------------------|----------------------|
| C L C | Conclusions : |
|----------------------|----------------------|

| | |
|----------------------|--------------------|
| R E M | Remarques : |
|----------------------|--------------------|