



# PIO CESARE



103<sup>00</sup>\$



## PIO CESARE – Barolo Chinato ITALIE, PIÉMONT

### SPÉCIFICATIONS

**CODE SAQ**  
13692632

**PAYS**  
Italie – Piémont

**FORMAT**  
750

**TYPE DE PRODUIT**  
Apéritif

**CÉPAGE**  
Nebbiolo

**ALCOOL**  
16

**DISTRIBUTION**  
Produits SAQ

**APPELLATION**  
Piemonte

### VIGNOBLE

**LIEU, NOM**  
Alba, Piémont

### CARACTÉRISTIQUE

En 2016, la nouvelle génération aux commandes de Pio Cesare décide de reprendre la production de Vermouth et du Barolo Chinato, qui avait été interrompue dans les années cinquante dû à des changements de marché. L'utilisation de la recette familiale et des étiquettes ayant servi aux premières productions est un hommage au savoir-faire familial de la maison, qui se transmet déjà depuis 5 générations.

### TECHNIQUE DE PRODUCTION

#### FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –

Macération pendant 21 jours de racines de Quinine jaune (*Cinchona calisaya*) et rouge (*Cinchona pubescens*) dans une petite quantité de moût de nebbiolo (Barolo), avec ajout d'un mélange d'herbes aromatiques (gentiane, rhubarbe, cardamome, orange, cannelle)

Ajout de Barolo, de sucre et d'alcool neutre, et d'un élevage en cuves inox pendant au moins 4 mois.

#### EMBOUTEILLAGE –

Affinage de deux mois supplémentaires en bouteilles

### DÉGUSTATION

#### VISUEL

Belle couleur rouge profond

#### OLFACTIF

Intense et aromatique au nez, les notes amères des herbes sauvages et d'épices complètent les nuances de baies rouges du vin.

#### GUSTATIF

Frais et intense en bouche, les saveurs évoquent un cocktail d'épices et d'herbes sauvages très digestes, des notes vineuses agrémentées de nuances de vanille, de réglisse, d'écorces d'orange, de menthe et de baies sauvages. Très rafraîchissant.

#### ACCOMPAGNEMENT

Parfait pour l'apéritif, il est tout aussi désigné comme digestif en fin de repas.

#### ACCOMPAGNE

Apéro, Desserts