



PIO CESARE



32⁵⁰\$



PIO CESARE – L'Altro Langhe Chardonnay – 2022 ITALIE, PIÉMONT

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ
968982

PAYS
Italie – Piémont

FORMAT
750

MILLÉSIME
2022

APPELLATION
DOC Langhe

CÉPAGE
Chardonnay

ALCOOL
13.5

DISTRIBUTION
Produits SAQ

TYPE DE PRODUIT
Vin Blanc

VIGNOBLE

LIEU, NOM
Langhe, Piémont

SUPERFICIE DU DOMAINE
Il Bricco (Treiso): 13,55 ha
Bossania (Trezzo Tinella): 3,12 ha
Colombaro (Serralunga d'Alba): 2 ha

CARACTÉRISTIQUE
Provient de parcelles familiales réparties entre les régions de Barbaresco, Barolo et du Langhe

ALTITUDE
Entre 390 et 420 mètres

TYPE DE SOL
Sols calcaires avec présence d'argile et de sable

TECHNIQUE DE PRODUCTION

FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –
Vinification en cuves inox thermorégulées
Élevage en cuves inox pour le Sauvignon
Élevage en barriques pour le Chardonnay pour une courte période

DÉGUSTATION

VISUEL
Couleur jaune pâle très clair.

OLFACTIF
Les arômes évoquent la pêche blanche mûre.

GUSTATIF
Le nom «L'Altro» signifie l'autre, pour le deuxième chardonnay produit par Pio Cesare. Le vin est frais, fruité, épicé, riche et crémeux, avec de délicates notes vanillées.

TEMPS DE GARDE
À boire ou à garder 5 ans suivant le millésime.

ACCOMPAGNE
Apéro, Viandes Blanches, Poissons, Fruits de mer, Sushis

AUTRES INFORMATIONS

TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL
Moins de 1,2 g/L

TEMPÉRATURE DE SERVICE
10°C à 12°C