



PIO CESARE



53⁷⁵\$



PIO CESARE – Piodilei – Chardonnay Langhe – 2020 ITALIE, PIÉMONT

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ
14558275

PAYS
Italie – Piémont

FORMAT
750

MILLÉSIME
2020

APPELLATION
Langhe DOC

CÉPAGE
100 % Chardonnay

ALCOOL
14

DISTRIBUTION
Produits SAQ

TYPE DE PRODUIT
Vin Blanc

VIGNOBLE

CARACTÉRISTIQUE

Provenant de nos vignobles familiaux « Il Bricco » à Treiso, situé dans la région de Barbaresco, et « Colombaro » à Serralunga d'Alba, situé dans la région de Barolo, qui seront remplacés à partir du millésime 2019 par le vignoble « Mosconi » à Monforte d'Alba.

TECHNIQUE DE PRODUCTION

FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –

Les raisins sont cueillis dans de petits paniers, puis pressés doucement à basse température. La fermentation commence dans des cuves en acier inoxydable et se termine ensuite dans des barriques de chêne français, neuves pour seulement un tiers. Vieillessement en barriques de chêne français pendant près de 8 mois avec un contact prolongé avec les lies.

DÉGUSTATION

VISUEL

Couleur jaune pâle très clair.

OLFACTIF

Les arômes fruités sont doux, chauds et mûrs.

GUSTATIF

En bouche, le vin est épicé, crémeux, intense, persistant, avec des saveurs de fruit mûr et sucré et néanmoins très frais. Longue finale pour un vin destiné à une longue garde.

TEMPÉRATURE

10 °C à 12 °C

ACCOMPAGNE

Poissons, Fruits de mer, Sushis, Pâtes

AUTRES INFORMATIONS

TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL

1.9 g/L