



PIO CESARE



PIO CESARE – Rosy – 2020 PIÉMONT

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ
IP14995441

PAYS
Piémont

DISTRIBUTION
Importations Privées

TYPE DE PRODUIT
Vin Rosé

CÉPAGE
Nebbiolo et syrah

FORMAT
750

MILLÉSIME
2020

APPELLATION
Langhe DOC

VIGNOBLE

LIEU, NOM
Piémont, Italie

TECHNIQUE DE PRODUCTION

RÉCOLTE –

Vendanges précoces

FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –

Pressurage doux des grappes, suivi d'une fermentation des raisins à moitié en cuves d'inox et l'autre moitié dans des barriques de chêne français. Macération des peaux pour une période courte. Vieillissement en barriques pour 1 mois, contact des lies.

PARTICULARITÉS –

Très petite production.

DÉGUSTATION

VISUEL

Robe d'une couleur rose ambrée.

GUSTATIF

Savoureux, frais, épicé, avec une bonne structure.

ACCOMPAGNE

Apéro, Charcuteries, Viandes Blanches

34^{25\$}

CARTON
DE 6 /
205^{50\$}

