



PIO CESARE



27⁴⁰\$



PIO CESARE – Alter Langhe – 2019 ITALIE, PIÉMONT

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ
13835672

PAYS
Italie – Piémont

FORMAT
750

MILLÉSIME
2019

APPELLATION
DOC Langhe

CÉPAGE
100% Nebbiolo

ALCOOL
14

DISTRIBUTION
Produits SAQ

TYPE DE PRODUIT
Vin Rouge

VIGNOBLE

LIEU, NOM
Langhe, Piémont

TYPE DE SOL
Sols variés, composés d'argile et de marnes

ALTITUDE
Maximum 800 mètres

CARACTÉRISTIQUE
L'appellation Langhe est une DOC hétérogène qui se situe à l'est de la rivière Tanaro et au sud d'Alba dans la province du Cuneo, au sud-ouest de la région piémontaise.
Cette cuvée 100% nebbiolo est issue de crus situés sur les communes de Diano d'Alba, La Morra, ainsi que de Serralunga d'Alba (Collaretto et Lirano) et San Rocco Seno d'Elvio (Rocche di Massalupo)

TECHNIQUE DE PRODUCTION

RÉCOLTE –
Généralement de fin septembre à début octobre

FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –

La vinification se fait en cuves inox avec macération du moût sur peaux pendant 20 jours
Le vin est ensuite soutiré et élevé pendant 24 mois en fûts de chêne dont une partie est élevée en barriques de chêne français.

DÉGUSTATION

VISUEL
Belle couleur d'un rouge intense.

OLFACTIF
Arômes intenses de fruits rouges bien mûrs.

GUSTATIF
Frais en bouche malgré une grande richesse, le vin offre de beaux tanins doux, presque sucrés.
Grande fraîcheur jusqu'en finale, avec un bel équilibre qui laisse présager une longue garde.

ACCOMPAGNEMENT
Le vin idéal avec toutes les viandes rouges, avec le risotto à la milanaise, les pâtes à la sauce tomate, la polenta et les fromages affinés.

TEMPÉRATURE
De 16°C à 18°C

ACCOMPAGNE
Viandes Rouges, Pâtes, Fromages

PRIX ET DISTINCTIONS

VINOUS 2015
90 pts

AUTRES INFORMATIONS

TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL
1,6 g/L

BACCHUS 2015
90 pts