



PIO CESARE



73⁷⁵\$



PIO CESARE – Barbaresco – 2019 ITALIE

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ
14555672

PAYS
Italie

FORMAT
750

MILLÉSIME
2019

APPELLATION
DOCG Barbaresco

CÉPAGE
100% Nebbiolo

ALCOOL
14.5

DISTRIBUTION
Produits SAQ

TYPE DE PRODUIT
Vin Rouge

VIGNOBLE

CARACTÉRISTIQUE

De nos vignobles familiaux à Treiso (Il Bricco, San Stefanetto et Bongiovanni) et à San Rocco Seno d'Elvio (Rocche di Massalupo). Ce vin a été toujours et traditionnellement produit par notre Famille à partir de raisins provenant de différents endroits au sein de Barbaresco appellation. C'est la « formule » classique utilisée par les anciennes familles Barbaresco pour produire un vin qui embrasse et combine chacune des caractéristiques uniques des différents vignobles et terroirs du Barbaresco Région.

TECHNIQUE DE PRODUCTION

FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –

Vinification dans des cuves en acier inoxydable. Contact avec la peau pendant 25-30 jours. Vieillessement en fût de chêne français pendant environ 30 mois.

DÉGUSTATION

VISUEL

Couleur rubis intense, éclatant.

OLFACTIF

Les arômes offrent des notes fruitées riches et élégantes.

GUSTATIF

Un style Barbaresco très classique : élégance et velouté, avec des fruits mûrs et épicés. Tanins puissants, mais élégants. Bonne structure et concentration.

TEMPÉRATURE

17-18°C

PRIX ET DISTINCTIONS

Decanter: 91 pts (millésime 2015)

Wine Advocate: 92 pts (millésime 2015)

>

ACCOMPAGNE

Charcuteries, Viandes Rouges, Pâtes, Fromages

AUTRES INFORMATIONS

TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL

1.6 g/L