



PIO CESARE



62²⁵\$



PIO CESARE – Barbera d'Alba – 1500ml ITALIE

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ
13879481

PAYS
Italie

FORMAT
1.5

MILLÉSIME
2023

APPELLATION
Barbera d'Alba DOC

CÉPAGE
100 % Barbera

ALCOOL
14.5

DISTRIBUTION
Produits SAQ

TYPE DE PRODUIT
Vin Rouge

VIGNOBLE

LIEU, NOM
Barbera d'Alba, Piémont

SUPERFICIE DU DOMAINE
Environ 21 ha divisés entre les propriétés familiales de Serralunga d'Alba (Colombaro), Monforte d'Alba (Mosconi), Treiso (Bongiovanni), Sinio (Val di Croce, Bricco dello Stronello) et Diano d'Alba (Carzello)

CARACTÉRISTIQUE

Le cœur du Piémont est fréquemment appelé le « carrefour spaghetti » en raison de la confluence des différentes appellations qui se chevauchent.

ALTITUDE
Environ 400 mètres d'élévation

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

TECHNIQUE DE PRODUCTION

FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –
Macération sur peaux pendant 20 à 25 jours en cuves inox
Élevage en « botti » et en barriques de chêne français pendant 12 mois

PARTICULARITÉS –
Botti (pluriel): Les Botti sont des fûts de chêne slovène pouvant contenir entre 2500 et 5000 litres. Leur avantage consiste à réduire la surface de contact du vin avec le chêne, résultant en un boisé fondu et discret.

DÉGUSTATION

VISUEL
Rouge rubis intense.

OLFACTIF
Les arômes puissants rappellent la mûre sauvage très mûre, avec un soupçon de tabac grillé.

GUSTATIF
Les raisins provenant de la région du Barolo et du Barbaresco apportent de la structure au vin avec des saveurs complexes de fruits mûrs et épicés.

PRIX ET DISTINCTIONS

JAMES SUCKLING
92 pts 2017

AUTRES INFORMATIONS

TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL
1,9 g/L

TEMPÉRATURE DE SERVICE
De 16°C à 18°C