



PIO CESARE



157⁷⁵\$



PIO CESARE – Barolo – 1500ml ITALIE, PIÉMONT

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ
14558911

PAYS
Italie – Piémont

FORMAT
1500

MILLÉSIME
2016

APPELLATION
Barolo DOCG

CÉPAGE
100% Nebbiolo

ALCOOL
14

DISTRIBUTION
Produits SAQ

TYPE DE PRODUIT
Vin Rouge

VIGNOBLE

LIEU, NOM
Barolo, Piémont

SUPERFICIE DU DOMAINE
Barolo: 31,78 ha dont 20,69 ha de vignes de Nebbiolo (destiné au Barolo)

CARACTÉRISTIQUE
Ce Barolo est issu des vignobles de Serralunga, Monforte d'Alba, Grinzane Cavour, La Morra et Novello

ALTITUDE
Entre 320 et 420 mètres

TYPE DE SOL
Sols sablonneux, calcaires et argileux

TECHNIQUE DE PRODUCTION

FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –

Vinification sur peaux conduite en cuves inox pendant 25 à 30 jours
Élevage majoritairement en « botti » pendant 30 mois et une partie en barriques de chêne français

PARTICULARITÉS –

Botti (pluriel): Les botti sont des fûts de chêne traditionnels du Barolo, pouvant contenir de 2500 à 5000 litres. L'avantage est de réduire le contact du vin avec le chêne, résultant en un boisé fondu et discret.

DÉGUSTATION

VISUEL
Couleur rouge foncé assez dense.

GUSTATIF
Les saveurs en bouche sont soutenues par des tanins doux qui équilibrent le fruité et qui apportent une belle structure.

ACCOMPAGNE
Charcuteries, Viandes Rouges, Plats en sauce, Pâtes, Fromages

OLFACTIF
Les arômes fruités sont équilibrés.

TEMPS DE GARDE
Il est facile à boire dès maintenant, mais sera de très longue garde.