



PIO CESARE



341⁵⁰\$



PIO CESARE – Barolo – 3000ml ITALIE, PIÉMONT

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ

15191276

PAYS

Italie – Piémont

FORMAT

3

MILLÉSIME

2019

APPELLATION

Barolo DOCG

CÉPAGE

100% Nebbiolo

ALCOOL

14.5

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

OLFACTIF

Nez sur les fruits mûrs, le camphre, le cèdre et le tabac blond.

GUSTATIF

Belle structure portée par une bonne tension et de fins tanins. Bouche rappelant les cerises sauvages, la compote de fraises, la réglisse et le poivre blanc.

TEMPS DE GARDE

À boire dès 2020, et se bonifiera à partir de 2027.

ACCOMPAGNE

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