PIO CESARE

PIO CESARE – Barolo – Mosconi – 2015
ITALIE, PIÉMONT



161^00$





SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ
14098133

PAYS
Italie – Piémont

FORMAT
750

MILLÉSIME
2015

APPELLATION
Barolo DOCG

CÉPAGE
100 % Nebbiolo

ALCOOL
14.5

DISTRIBUTION
Produits SAQ

TYPE DE PRODUIT
Vin Rouge

VIGNOBLE

LIEU, NOM
Mosconi (Monforte d'Alba), Piémont

SUPERFICIE DU DOMAINE
Mosconi: 9,70 ha (dont 3,9 ha pour le Nebbiolo, destiné au Barolo)

CARACTÉRISTIQUE
Exposition Sud

ALTITUDE
Environ 400 mètres d'élévation

TYPE DE SOL
Sols argilo-calcaires, avec présence de sable

TECHNIQUE DE PRODUCTION

FERMENTATON ET VIEILLISSEMENT –
La vinification se fait en cuves inox thermo-régulées à haute température, avec une macération du moût sur les peaux pendant 30 jours.
Après soutirage, le vin est élevé pendant 30 mois en grands fûts de chêne (botti). Une petite proportion est élevée pendant 12 mois en barriques de chêne français.

PARTICULARITÉS –
Botti (pluriel): Les « botti » sont des tonneaux de chêne traditionnels piémontais pouvant contenir en moyenne de 2500 à 5000 litres
Leur avantage est de réduire la surface de contact des jus avec le chêne, résultant en un boisé fondu et discret

DÉGUSTATION

VISUEL
Couleur rouge rubis intense avec des reflets violets.

GUSTATIF
Attaque souple en bouche, marquées par les fruits bien mûrs. Complexe et persistant, riche et savoureux, soutenu par des tanins doux. Un vin déjà agréable à boire, mais qui sera de longue garde.

TEMPÉRATURE
16°C à 18 °C

OLFACTIF
Les arômes puissants rappellent les fruits rouges et la violette – typique du nebbiolo – avec de légères notes de café et de vanille.

ACCOMPAGNEMENT
Le vin parfait pour accompagner les belles pièces de viande, rôties au four ou longuement mijotées. Idéal avec les fromages moyennement vieillis.

TEMPS DE GARDE
De très longue garde
Période de maturité entre 2023 et 2040

PRIX ET DISTINCTIONS

JAMES SUCKLING '15
98 pts

WINE SPECTATOR '15
93 pts