



PIO CESARE



wine-searcher.com™

PIO CESARE – Barolo Riserva – 2000 ITALIE, PIÉMONT

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ
IP14869671

PAYS
Italie – Piémont

FORMAT
750

MILLÉSIME
2000

APPELLATION
Barolo Riserva

CÉPAGE
100% Nebbiolo

ALCOOL
14.5

DISTRIBUTION
Importations Privées

TYPE DE PRODUIT
Vin Rouge

VIGNOBLE

LIEU, NOM
Barolo, Piedmont

TECHNIQUE DE PRODUCTION

FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –

Les raisins proviennent de différentes sources d'exposition et sont mélangés avant la fermentation dans des cuves d'inox. Longue macération avec les peaux pendant 30 jours à haute température. Vieillessement dans des »botti« de chêne français pour environ 30 mois, et partiellement dans des barriques.

DÉGUSTATION

GUSTATIF

Arômes de pétales de roses et iris, intensité de fruits noirs telle que la prune ainsi que des notes chocolatées. Vin corsé avec tannins soyeux et une longue finale.

ACCOMPAGNE

Viandes Rouges

309⁷⁵\$

CARTON
DE 3 /
929²⁵\$

