



# PIO CESARE



27<sup>65</sup>\$



## PIO CESARE – Dolcetto d'Alba ITALIE, PIÉMONT

### SPÉCIFICATIONS

**CODE SAQ**  
129890

**PAYS**  
Italie – Piémont

**FORMAT**  
750

**MILLÉSIME**  
2022

**APPELLATION**  
DOC Dolcetto d'Alba

**CÉPAGE**  
100 % Dolcetto

**ALCOOL**  
13.5

**DISTRIBUTION**  
Produits SAQ

**TYPE DE PRODUIT**  
Vin Rouge

### VIGNOBLE

**LIEU, NOM**  
Alba (Barbaresco), Piémont

**SUPERFICIE DU DOMAINE**  
Cascina Il Bricco (Treiso): 13,55 ha dont 7,92 ha plantés en Dolcetto, Chardonnay, Langhe Rosso et Sauvignon  
Val di Croce, Bricco dello Stronello (Sinio): 4 ha (Dolcetto, Barbera, Langhe Rosso)

### CARACTÉRISTIQUE

Les raisins proviennent des vignobles familiaux situés sur les communes de Treiso (Il Bricco) dans la sous-région du Barbaresco, et de Sinio (Val di Croce et Bricco dello Stornello)

**ALTITUDE**  
Entre 390 et 650 mètres

**TYPE DE SOL**  
Sols constitués de marnes calcaires et argileuses et dépôts sédimentaires

### TECHNIQUE DE PRODUCTION

**RÉCOLTE –**  
Vers la fin septembre

**FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –**  
La fermentation se fait en cuves inox à une température assez basse  
Élevage en cuves inox jusqu'à l'embouteillage, au mois de mars qui suit les vendanges.

### DÉGUSTATION

**VISUEL**  
Sa robe est d'un rouge rubis vif et éclatant.

**OLFACTIF**  
Au nez, des arômes intenses se révèlent par des notes de fruits rouges frais, croquants et fragrant.

**GUSTATIF**  
En bouche, ce vin est frais, fruité et aromatique. Il a une belle structure et un côté corsé. Il offre en finale des notes épicées, un fruité rond et mûr.

**ACCOMPAGNEMENT**  
Il se marie parfaitement avec une viande rouge ou un plat en sauce.

**TEMPS DE GARDE**  
Bonne capacité de vieillissement.

### PRIX ET DISTINCTIONS

**JAMES SUCKLING 2018**  
91 pts

### AUTRES INFORMATIONS

**TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL**  
1,6 g/L