PIO CESARE



46^75$





PIO CESARE – Fides – Barbera d'Alba Superiore – Vigna Mosconi 2018

ITALIE, PIÉMONT

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ
10802349

CÉPAGE
100 % Barbera

PAYS
Italie – Piémont

ALCOOL
14.5

FORMAT
750

DISTRIBUTION
Produits SAQ

MILLÉSIME
2018

TYPE DE PRODUIT
Vin Rouge

APPELLATION
Barbera d'Alba Superiore DOC

VIGNOBLE

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

ALTITUDE
Environ 400 mètres d'élévation

SUPERFICIE DU DOMAINE
Vigneta Mosconi: 9,70 hectares dont 3,90 hectares de Nebbiolo pour le Barolo et 5,80 hectares de Nebbiolo destiné au Langhe, de Barbera d'Alba et Chardonnay.

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

CARACTÉRISTIQUE
Exposition Sud

TECHNIQUE DE PRODUCTION

FERMENTATON ET VIEILLISSEMENT –
Macération sur peaux en cuves inox pendant environ 30 jours
Après soutirage, le vin est élevé essentiellement en fûts dits « botti » pendant 12 mois, ainsi qu'une petite portion en barriques de chêne français.

PARTICULARITÉS –
Botti (pluriel): Les botti sont de grands fûts de chêne de Slovénie, de capacité allant de 2500 à 5000 litres. L'avantage de ces fûts est de réduire le contact du vin avec le chêne, résultant en un boisé plus fondu et discret

DÉGUSTATION

VISUEL
Couleur rouge clair éclatant.

OLFACTIF
Les arômes rappellent les petits fruits sauvages bien mûrs.

GUSTATIF
Saveurs de fruit mûr, de pulpe et d'épices. C'est un vin corsé, bien structuré, profond et d'une belle concentration.

ACCOMPAGNEMENT
Accompagne les mets italiens, les pâtes à la tomate et les viandes rouges : carré d'agneau, faux-filets de bœuf, biftecks, côtelettes, etc.

TEMPÉRATURE
16°C à 18 °C

TEMPS DE GARDE
Une grande harmonie d'ensemble indique que le vin sera de longue garde.

ACCOMPAGNE
Viandes Rouges

AUTRES INFORMATIONS

TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL
1,8 g/L

PRIX ET DISTINCTIONS

JAMES SUCKLING '17
95 pts

WINE ADVOCATE '17
92 pts