



PIO CESARE



329²⁵\$



PIO CESARE – Ornato Barolo – 2019 ITALIE, PIÉMONT

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ

15017024

PAYS

Italie – Piémont

FORMAT

1,5

MILLÉSIME

2019

APPELLATION

Barolo DOCG

CÉPAGE

100 % Nebbiolo

ALCOOL

14.5

DISTRIBUTION

Produits SAQ

TYPE DE PRODUIT

Vin Rouge

VIGNOBLE

LIEU, NOM

Piémont, Italie

TECHNIQUE DE PRODUCTION

FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –

La fermentation se fait en cuves inox à haute température, suivie de macération avec les peaux pendant 30 jours. L'élevage se fait en fûts de Chêne « botti » pendant environ 30 mois (dont une petite quantité en fûts de Chêne français pour les 18 premiers mois).

DÉGUSTATION

VISUEL

Rouge rubis très dense.

OLFACTIF

Nez fin qui exhale des effluves de griotte et de torréfaction. Il évoque également de subtils arômes d'anis et de muscade.

GUSTATIF

Vin d'une grande structure. Concentration de fruits mûrs et de tabac. Les tanins sont doux.

TEMPÉRATURE

16°C à 18 °C

TEMPS DE GARDE

Un vin de très longue garde.

ACCOMPAGNE

Viandes Rouges, Volailles, Plats en sauce