



PIO CESARE

Barbaresco DOCG

Denominazione di Origine Controllata Garantita



Italia, Piemonte



Il Barbaresco di Pio Cesare è un vino strutturato giocato sull'eleganza e la classicità, vinificato in acciaio e maturato per 30 mesi in botte grande e barrique. Esprime delicati e leggiadri profumi di violette, frutti di bosco e spezie dolci e ha un gusto energico, ricco, fresco e leggiadro, dalla buona persistenza balsamica.

La magia dei paesaggi che compongono le Langhe piemontesi viene racchiusa nei prodotti targati Pio Cesare. Una realtà produttiva storica di questi territori, capace come non mai di valorizzare i diversi cru, fondendo tra loro le caratteristiche principali dei singoli vigneti in etichette dotate di un'ampia prospettiva. Proprio come accade con questo Barbaresco DOCG, dove uno stile classico e tradizionale domina sia l'olfatto che la beva, regalandoci una bottiglia in grado di mettere sempre d'accordo i palati di tutti gli intenditori e appassionati.

Il Barbaresco Pio Cesare si presenta all'esame visivo con una tonalità che richiama il rosso del rubino, all'interno del quale si evidenziano alcuni riflessi granati. Lo spettro olfattivo è complesso e stratificato, con note che dai frutti di bosco virano verso sfumature di spezie dolci. All'assaggio è di corpo ricco, rotondo, con una struttura energica e un sorso dal notevole grip tannico; termina con un finale persistente, caratterizzato da un retrogusto balsamico. Un rosso importante, che necessita quindi in cucina del giusto abbinamento in grado di esaltarne le caratteristiche.

Denominazione: Barbaresco DOCG

Vitigni: Nebbiolo 100%

Gradazione alcolica: 14.5%

Vigneti: Dai vigneti della cantina situati nei più importanti cru di Treiso e San Rocco

Vinificazione: Fermentazione con macerazione sulle bucce per 25-30 giorni in acciaio

Affinamento: 30 mesi in grandi botti di rovere e, in piccola parte, in barrique

Note aggiuntive: Contiene solfiti

Colore: Rosso rubino con riflessi granati

Profumo: Elegante e delicato, con note di violette, frutti di bosco in confettura, spezie dolci e legni nobili

Gusto: Ricco, fresco, energico ed elegante, dai tannini vivaci e dalla lunga persistenza balsamica

Allergeni: Contiene solfiti

