



**PIO CESARE**

**Barolo DOCG**

Denominazione di Origine Controllata Garantita



Italia, Piemonte



Il Barolo di Pio Cesare è un'interpretazione classica delle Langhe, nata da differenti cru con affinamento per 30 mesi in botti grandi e barrique. Esprime fascino e complessità: profumi di frutti di bosco in confettura, humus, scorza di agrumi ed erbe balsamiche. Il sorso è lungo, potente e strutturato, dalla trama tannica importante.

Il Barolo DOCG targato Pio Cesare si presenta nel bicchiere con un colore rosso rubino leggero e tenue, tendente al granato nell'unghia. Elegante e raffinato il naso, dove sottili note fruttate si mescolano a sensazioni più minerali e di erbe balsamiche. All'assaggio è di corpo vigoroso e muscolare, con una struttura che si svela però con un sorso morbido e piacevolmente fresco, dove i tannini compaiono con un profilo ben definito; termina con un finale lungo e persistente. Un'ottima etichetta, che interpreta in maniera classica e tradizionale il terroir delle Langhe attraverso uno dei vini rossi più conosciuti al mondo: da provare per concedersi una serata all'insegna della qualità.

Varietà: Nebbiolo 100%

Vigneti: Il nostro Barolo è frutto dell'accurata selezione di uve Nebbiolo provenienti da vigneti di proprietà della nostra Famiglia, situati in diverse posizioni all'interno della zona del Barolo: a Seralunga d'Alba (Cascina Ornato, La Serra e Briccolina), a Grinzane Cavour (Gustava e Garretti), a La Morra (Roncaglie), a Novello (Ravera) e, dalla vendemmia 2015, a Monforte d'Alba (Mosconi).

Vinificazione: In acciaio. Macerazione sulle bucce per circa 30 giorni a temperature piuttosto alte.

Affinamento: In botti di rovere francese e di Slavonia per circa 30 mesi ed in piccola parte in barriques.

Note: Un Barolo di stile molto classico: eleganza e finezza, frutto maturo e speziato, tannini importanti ma non sovrastanti, una buona struttura e concentrazione. Di lunghissima vita.

Il nostro non è un Barolo "base", ma rappresenta da sempre, e come da tradizione, l'espressione più fedele dei vari grandi terroirs della zona del Barolo.

Colore: Rosso rubino delicato tendente al granato

Profumo: Elegante, fruttato e minerale, con note di frutti di bosco in confettura, humus, ciliegie, scorza di agrumi ed erbe balsamiche

Gusto: Morbido, robusto e potente, dotato di struttura, freschezza e importanti tannini

Allergeni: Contiene solfiti

