




PIO CESARE

Dolcetto d'Alba DOC

Denominazione di Origine Controllata

 Italia, Piemonte



Il Dolcetto d'Alba di Pio Cesare è un vino rosso caratteristico delle Langhe, vinificato e maturato in acciaio per preservare l'integrità e la succosità del frutto. Il bouquet sprigiona note di frutta di bosco e ciliegia con richiami di fiori scuri, mentre il gusto, delicato e polposo, si estende con armonia guidato da una preziosa freschezza.

Il Dolcetto d'Alba di Pio Cesare è prodotto dalla storica e prestigiosa Cantina delle Langhe, con l'intento di proporre un rosso che esprima gli aromi primari di questa antica varietà autoctona piemontese, valorizzando il suo profilo fragrante e fruttato. La scelta di non utilizzare legno è motivata proprio dal desiderio di realizzare un vino fresco, che si riallacci alla tradizione del Dolcetto da bere giovane, in modo da poter apprezzare soprattutto le sue qualità di schietta immediatezza espressiva.

Il Pio Cesare Dolcetto d'Alba porta avanti, nel segno della qualità, la grande tradizione piemontese nella produzione, accanto ai grandi rossi da invecchiamento, di vini più semplici, immediati e di facile beva. Il Dolcetto, si fa apprezzare particolarmente per la sua spontaneità diretta e la sua versatilità a tavola, che lo rende perfetto per molti abbinamenti gastronomici con piatti che fanno parte della tradizione della nostra cucina casalinga. Un grande rosso quotidiano, nell'accezione più alta del termine, legata ai concetti di piacevolezza e gustosa bevibilità. Nel calice ha un colore rosso rubino ed esprime aromi di frutta rossa matura, con ricordi floreali e delicate sfumature speziate. Al palato ha un frutto generoso e ricco, con una trama tannica di bella stoffa e una freschezza equilibrata e mai eccessiva.

Denominazione: Dolcetto d'Alba DOC

Vitigni: Dolcetto 100%

Gradazione alcolica: 14.5%

Vinificazione: Fermentazione in acciaio e breve macerazione sulle bucce

Affinamento: Alcuni mesi in acciaio

Allergeni: Contiene solfiti

