




**PIO CESARE**

**Il Nebbio Langhe DOC**  
Denominazione di Origine Controllata

 Italia, Piemonte



Pio Cesare imbottiglia il Langhe doc Il Nebbio, vinificando uve Nebbiolo con l'aggiunta di una piccola parte di Pinot Nero.

Le uve nebbiolo per la realizzazione de Il Nebbio provengono da Serralunga d'Alba, da Treiso, Diano d'Alba e Trezzo Tinella. La vendemmia è tra le prime a compiersi.

Dopo una breve macerazione, il mosto fermenta in acciaio e nel marzo seguente si imbottiglia per l'affinamento. Si è appunto scelto di non utilizzare legno per questa etichetta.

La piccola parte di Pinot Nero regala rotondità alla struttura del vino.

Varietà: Nebbiolo e una piccola parte di Pinot Nero.

Vigneti: Il Nebbio è la nostra versione del Nebbiolo che esprime i caratteri di fragranza, gioventù e freschezza di un'uva così nobile. Dai vigneti di nostra proprietà a Serralunga d'Alba nella zona del Barolo, a Treiso nella zona del Barbaresco, a Diano D'Alba e a Trezzo Tinella.

Vendemmia piuttosto precoce.

:Vinificazione: Dopo una breve macerazione, l'uva fermenta in acciaio.

Affinamento: In acciaio fino all'imbottigliamento ai primi di Marzo. Non "tocca" legno.

Note: Profumi di ribes, frutto polposo, quasi dolce, tannini discreti, rotondità, fragranza, freschezza ma anche compattezza e serietà. Può durare nel tempo esaltando l'austerità del Nebbiolo. Servire fresco di cantina.

Allergeni: Contiene solfiti

