



**PIO CESARE**

**Langhe Nebbiolo DOC**  
Denominazione di Origine Controllata



Italia, Piemonte



Il Nebbiolo di Pio Cesare è un'espressione autentica delle Langhe, un vino rosso fermo che viene vinificato in acciaio e matura per 24 mesi in legno. Intense e fragranti sensazioni olfattive di viola, frutti di bosco e prugna animano un sorso, contrassegnato da tannini delicati, che segue il corredo aromatico con pregiata freschezza e raffinata eleganza. Il Nebbiolo è un vitigno a bacca rossa piemontese difficile da coltivare, che, durante il suo sviluppo, richiede una particolare cura e attenzione al fine di potersi esprimere al massimo delle proprie potenzialità. La cantina Pio Cesare, dall'alto della sua esperienza che la vede assoluta protagonista nel territorio delle Langhe a partire dalla fine del diciannovesimo secolo, lavora quest'uva in maniera ineccepibile, dando vita sempre a prodotti di ottima qualità. Questo Nebbiolo conferma la regola, mostrandosi con un profilo equilibrato e armonioso, in cui l'esperienza di beva regala un vino scorrevole e di carattere.

Questo vino si presenta all'esame visivo con un rosso rubino leggero e tenue, caratterizzato da lievi riflessi granati nell'unghia. Sottile ed elegante è l'insieme dei profumi che si avvicendano al naso, dove note di frutti di bosco si legano ad aromi più speziati. All'assaggio è di buon corpo, con una struttura che fa leva su un sorso fresco in cui la componente tannica è finemente integrata. Un'etichetta che interpreta in maniera tradizionale e classica il vitigno a bacca rossa per eccellenza delle Langhe, e che è consigliata per tutti coloro che vogliono iniziare ad approcciarsi ai grandi rossi piemontesi.

Denominazione: Langhe DOC

Vitigni: Nebbiolo 100%

Gradazione alcolica: 14.5%

Vigneti: Da viti poste a Diano d'Alba, La Morra, Collaretto, Lirano a Serralunga d'Alba e Rocchi di Massalupo in San Rocco Seno d'Elvio

Vinificazione: Fermentazione in vasche d'acciaio e macerazione per circa 20 giorni

Affinamento: 24 mesi in botti di rovere e barrique

Note aggiuntive: Contiene solfiti

Colore: Rosso rubino tenue con riflessi granati

Profumo: Delicato e fragrante con sensazioni che ricordano frutti di bosco, viole, ginestre e spezie dolci

Gusto: Elegante, fresco e intenso con tannini morbidi e ben integrati

Allergeni: Contiene solfiti

