ACQUISTATO IL .....

Barbaresco DOCG 2021 2021



Complessità e longevità

Nasce da una accurata selezione di uve Nebbiolo, provenienti da diverse zone dell'area del Barbaresco. Un'etichetta di grande complessità e longevità. Tutti i vigneti sono di proprietà della famiglia, situati in zone vocate, su colline baciate dal sole con un microclima temperato che conferisce ai frutti le caratteristiche ideali per dar vita a un vino di grande struttura e raffinatezza. Dopo una vendemmia manuale, le uve vengono diraspate e pigiate delicatamente. La successiva fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata, con una macerazione sulle bucce di circa 30 giorni. Segue una fase di maturazione di 30 mesi in botti di rovere francese e di Slavonia, e in parte in barrique, che completa il profilo aromatico del vino e lo rende morbido e vellutato. Nel calice si presenta di un bel colore rosso granato intenso con riflessi aranciati. Al naso si apre un bouquet complesso e avvolgente, con sentori di frutti di bosco maturi, spezie dolci, vaniglia, cacao e liquirizia. In bocca, invece, il vino è pieno e strutturato, con tannini setosi e un finale persistente e armonioso. La sua struttura, e la grande complessità, rendono questo rosso del territorio un ideale abbinamento per piatti di carne rossa, selvaggina, formaggi stagionati e primi piatti di pasta al ragù. Vino di grande longevità, è buono oggi ma può essere conservato in cantina per oltre 20 anni.

L'azienda Pio Cesare nasce nel 1881 quando Pio Cesare, Cesare di nome e Pio di cognome, imprenditore di successo, viene attratto dall'idea di produrre per sé, la sua famiglia, i suoi amici e i clienti una piccola quantità di vini provenienti dalle colline del Barolo e del Barbaresco. Anno dopo anno, cinque generazioni della famiglia si sono susseguite nel garantire la continuità della qualità e dello stile dei vini. Oggi la proprietà può contare su circa 70 ettari di vigneti, intenzionalmente situati in diversi comuni delle zone delle DOCG. Appezzamenti con esposizioni di particolare pregio. La cantina invece si trova nel centro storico di Alba ed è costruita sulle mura romane della città, antiche di oltre duemila anni.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	Nebbiolo 100%
Gradazione	14,5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 10-15 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Vinificazione in acciaio. Macerazione sulle bucce per 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
Sensazioni	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.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821