



ACQUISTATO IL .....

**Nebbiolo Langhe DOC 2022**

**2022**

## Espressione pura e autentica del Nebbiolo



*Svinando*

Il Langhe DOC Nebbiolo di Pio Cesare rappresenta un'espressione pura e autentica del Nebbiolo, vitigno conosciuto come il "Re dei Vini". Un vino che nasce da una selezione accurata di uve in grado di dar vita a un'etichetta di grande complessità ed eleganza. Vigneti di proprietà della famiglia Pio Cesare, situati in zone particolarmente vocate all'interno delle Langhe. Colline baciata dal sole, terreni calcareo-argillosi e un microclima temperato. Il Nebbiolo dona al vino struttura, eleganza e un'incredibile capacità di invecchiamento. Le uve vengono diraspate e pigiate delicatamente. La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata, con una macerazione sulle bucce di circa 20 giorni. Segue un affinamento di 24 mesi in botti di rovere francese e di Slavonia, e in parte in barrique. Nel calice si presenta di un colore rosso rubino intenso con riflessi granati. Al naso rivela un bouquet complesso e avvolgente, con sentori di frutti di bosco maturi, spezie dolci, vaniglia e cacao. In bocca, infine, il vino è pieno e strutturato, con tannini vellutati e un finale persistente e armonioso. La sua struttura e la bella complessità lo rendono ideale per accompagnare piatti di carne rossa, selvaggina, formaggi stagionati e primi piatti di pasta al ragù. Da provare anche con risotti ai funghi o con tartufo bianco d'Alba.

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. Appezamenti 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** 16 gradi

**Quando Berlo** entro 5 anni

**Abbinamento** Menù di carne

**Vinificazione** Vinificazione in acciaio. Macerazione sulle bucce per circa 20 giorni. Affinamento in botti di rovere francese e di Slavonia per circa 24 mesi ed in barriques per una piccola parte.

**Sensazioni** Frutto intenso e maturo, ma ancora fresco, tannini morbidi e quasi dolci conferiscono piacevolezza e fragranza.

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