



ACQUISTATO IL

"Oltre" Langhe Rosso DOC 2021

2021

Piemonte con un tocco internazionale



Svinando

Oltre Langhe DOC di Pio Cesare rappresenta un'audace incursione nella tradizione vinicola piemontese. Un vino che, pur affondando le sue radici nel terroir delle Langhe, si apre a nuovi orizzonti con l'aggiunta di uve internazionali. Oltre, infatti, è il primo vino non monovitigno prodotto dalla famiglia Pio Cesare. Le uve provengono da una selezione di vigneti di proprietà, situati in zone particolarmente vocate all'interno delle Langhe. Colline bacciate dal sole, con terreni calcareo-argillosi e un microclima temperato. Caratteristiche ideali per dar vita a un vino di grande complessità. Il blend di base è particolarmente intrigante. Il Nebbiolo, vitigno autoctono per eccellenza, dona struttura ed eleganza al vino. La Barbera aggiunge morbidezza e frutto, mentre Cabernet Sauvignon, Merlot e Petit Verdot completano il quadro con note speziate e un tocco di internazionalità. Dopo la vendemmia (manuale), le uve vengono vinificate separatamente in acciaio con macerazione sulle bucce per circa 20 giorni. Il vino affina poi per circa 24 mesi in botti di rovere francese e in parte in barrique. Oltre nel calice si presenta di colore rosso rubino intenso con riflessi granati. Al naso rivela un bouquet complesso di frutti di bosco maturi, spezie dolci, vaniglia e cacao. In bocca, invece, è pieno e avvolgente, con tannini vellutati e un finale persistente. La sua struttura e complessità lo rendono ideale per accompagnare piatti di carne rossa, selvaggina e formaggi stagionati. Da provare anche con primi piatti di pasta al ragù o con risotti ai funghi. Per chi ama la tradizione con un tocco di modernità.

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. Apezzamenti 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, Barbera, Cabernet Sauvignon, Merlot e Petit Verdot
Gradazione	14,5% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entra 5-10 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Vinificazione in acciaio. Macerazione sulle bucce per 20 giorni- Affinamento per circa 24 mesi in botti di rovere francese e una piccola parte in barriques
Sensazioni	il vino si presenta di colore rosso brillante. Il profumo intenso, sentori di frutta matura a bacca. Il gusto tannini abbastanza leggeri, con una nota amara

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821