



ACQUISTATO IL

Barolo DOCG 2020

2020

Eleganza e complessità



Svinando

Pio Cesare Barolo DOCG: eleganza e complessità. Una vera e propria eccellenza della produzione vinicola piemontese. Un vino che nasce dalla selezione accurata di uve Nebbiolo provenienti da diverse zone del Barolo, dando vita a un'etichetta di grande complessità e longevità. Solo vigneti di proprietà della famiglia, situati in zone particolarmente vocate su terreni calcareo-argillosi. Dopo una vendemmia manuale, le uve vengono diraspate e pigiate delicatamente. Segue una lenta fermentazione in acciaio a temperatura controllata, con una macerazione sulle bucce di circa 30 giorni. La lavorazione prosegue poi con una maturazione di 30 mesi in botti di rovere francese e di Slavonia, e in parte in barrique, rendendo il profilo aromatico del vino e lo rende morbido e vellutato. Barolo DOCG di Pio Cesare si presenta di 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 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. Premiato con numerosi riconoscimenti internazionali, questo Barolo DOCG è un vino di grande longevità che può essere conservato 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. Apprezzamenti 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 Un Barolo di stile molto classico: colore rosso rubino leggero e tenue, tendente al granato nell'unghia. Elegante e raffinato il naso, dove sottili note fruttate si mescolano a sensazioni più minerali e di erbe balsamiche. All'assaggio è di corpo vigoroso e muscolare, con una struttura che si svela però con un sorso morbido e piacevolmente fresco, dove i tannini compaiono con un profilo ben definito; termina con un finale lungo e persistente.