

Barolo DOCG – Pio Cesare



LA VIGNA:

- Zona di produzione: Serralunga d'Alba (Cascina Ornato, La Serra e Briccolina), a Grinzane Cavour (Gustava e Garretti), a La Morra (Roncaglie), a Novello (Ravera) e, dalla vendemmia 2015, a Monforte d'Alba (Mosconi)
- Vitigno: Nebbiolo 100%
- Vinificazione: In acciaio. Macerazione sulle bucce per circa 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.

IL VINO:

- Colore: Rosso rubino delicato tendente al granato
- Profumo: Elegante, fruttato e minerale, con note di frutti di bosco in confettura, humus, ciliegie, scorza di agrumi ed erbe balsamiche
- Gusto: Morbido, robusto e potente, dotato di struttura, freschezza e importanti tannini.