

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Pio Cesare Barbera D'Alba DOC 2017
Vinícola	Pio Cesare
Safra	2017
País	Itália
Região	Barbera D'Alba DOC
Tipo	tinto
Castas	100% Barbera
Teor Alcoólico	14.5%
Maturação	12 meses em barricas e botti franceses
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2027
Decanter	45 minutos
Premiações	90 pontos Robert Parker

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

“Pio Cesare realiza um trabalho fantástico em toda a sua linha de vinhos, mas mostra uma mão particularmente hábil nos mais acessíveis, como este gastronômico Barbera D'Alba. Há um grande valor nele” —Robert Parker

Pio Cesare é **um dos nomes mais importantes do Piemonte**. A história desse lendário produtor teve início em 1881, e até hoje sua qualidade é referência na região.

É uma das poucas vinícolas que restam no centro histórico da cidade de Alba. Construída no final do século XVIII, é atravessada e delimitada pelas antigas muralhas romanas de Alba Pompeia, que formam suas fundações e são visíveis em todos os cantos da mesma.

Seu Barbera D'Alba é **um vinho bastante diferente** de muitos outros Barberas. Isso ocorre porque as uvas são cultivadas na **região de Barolo**, mais especificamente nas aldeias Serralunga d'Alba, Sinio, Diano d'Alba, Treiso e Monforte d'Alba.

Os vinhedos têm **orientação ideal** (sul ou sudeste) e são enraizados em calcário, argila e arenito. O sol e o calor capturados nesses locais produzem frutas concentradas e com taninos maduros.

Combinado com o envelhecimento em carvalho por 12 meses — parte em barricas, parte em *botti* (mas sempre madeira francesa) — resulta em um vinho com a força e energia selvagem de um Barbera, mas a elegância refinada do Barolo.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

púrpura intenso



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

no aroma combina amoras e cerejas negras com notas de tostado e tabaco



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

o perfil de boca é aveludado, com acidez típica da Barbera, mas em um estilo bastante encorpado, entrega sabores generosos de ameixas e cerejas maduras, chocolate, com o longo final já mostrando também alguns toques de especiarias

CARNES

peixe crustáceo ave suíno
 cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

pratos típicos com agnolotti del plin, gran bolito misto, fiorentina di fassona grelhada, além de carnes assadas, caças braseadas com polenta, charcutaria e queijos picantes



CULINÁRIA

