

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Pio Cesare Barolo 2018
<b>Vinícola</b>	Pio Cesare
<b>Safra</b>	2018
<b>País</b>	Itália
<b>Região</b>	Piemonte
<b>SubRegião</b>	Barolo
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	Nebbiolo
<b>Teor Alcoólico</b>	14,5%
<b>Maturação</b>	30 meses em botti e barricas de carvalho francês
<b>Temperatura de Serviço</b>	16 a 18 °C
<b>Guarda</b>	
<b>Decanter</b>	
<b>Premiações</b>	94 pts Raffaele Vecchione   94 pts Falstaff   94 pts James Suckling   93 pts Wine Advocate   93 pts Vinous Media   93 pts The Wine Independent   91 pts Wine Enthusiast   91 pts Decanter Magazine   90 pts Wine Spectator

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Pio Cesare é uma das vinícolas históricas de Langhe, sendo uma das pioneiras em trabalhar Barolo e Barbaresco como vinhos de altíssima qualidade. Sua trajetória iniciou em 1881, quando o fundador, Cesare de nome e Pio de sobrenome, iniciou a elaboração de vinhos com videiras de Nebbiolo cultivadas justamente nas colinas de Barolo e Barbaresco. Hoje, esta é a única vinícola remanescente no centro histórico de Alba, sendo comandada pela quinta geração familiar. Composto por 4 pavimentos, o antigo prédio da vinícola é considerado um dos grandes diferenciais da empresa. Um dos andares localiza-se abaixo do nível do Rio Tanaro, garantindo temperaturas constantes e um grau de umidade perfeitamente adequado para a amadurecimento dos vinhos. A Pio Cesare também se destaca pelo cultivo em diferentes vinhedos. Os de Barolo estão todos localizados em Menções Geográficas Adicionais, estabelecidas em 2007 nas cidades de Grinzane Cavour, Serralunga d'Alba, Monforte d'Alba, Novello e La Morra. A proposta da empresa não é criar vinhos específicos de cada micro-terroir, mas sim misturá-los para criar um Barbaresco representativo de toda a região. Elaborado com uvas dessas diferentes áreas, esse Barolo conta com uma maturação de 30 meses, que mesclou botti e barricas de carvalho francês.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

### DESCRIÇÃO

rubi com halos granada

### INTENSIDADE

baixa alta

### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

### DESCRIÇÃO

notas de cereja e framboesa secas, alcaçuz, chá de hibisco e couro, escoltadas por noz-moscada, cravo, canela, castanhas tostadas e cogumelos; revela também nuances balsâmicas de ervas de quintal secas e cedro

### INTENSIDADE

baixa alta

### DOÇURA

seco doce

### ACIDEZ

baixa alta

### TANINO

baixa alta



### Análise gustativa

### CORPO

leve encorpado

### PERSISTÊNCIA

curta longa

### DESCRIÇÃO

bem estruturado, com taninos granulares, acidez marcante e gastronômica, mostrando ótima intensidade de sabores que remetem a descrição olfativa; o final é profundo, marcante e intenso

### 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



### CULINÁRIA

**DESCRIÇÃO** carnes untuosas e temperadas, como costela e brisket bem defumado, pato confitado, boeuf borguignon, stinco de cordeiro com risoto de cogumelos, carne de panela, charcutaria gorda e queijos intensos