

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Pio Cesare Barolo 2020
Vinícola	Pio Cesare
Safra	2020
País	Itália
Região	Piemonte
SubRegião	Barolo
Tipo	tinto
Castas	Nebbiolo
Teor Alcoólico	14,5%
Maturação	30 meses em botti e barricas de carvalho
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2040
Decanter	entre 90 e 180 minutos
Premiações	97 pts James Suckling 95 pts Owen Bargreen 95 pts Wine Review Online 94 pts Falstaff 94 pts Wine Advocate 94 pts Doctor Wine 93 pts Wine Spectator 93 pts Decanter Magazine 93 pts Jeb Dunnock 92 pts Veronelli 92 pts Kerin O'Keefe 91 pts Wine Enthusiast

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Pio Cesare é uma das vinícolas históricas da região de Langhe, e uma das pioneiras na valorização de Barolo e Barbaresco como vinhos de altíssima qualidade. Sua trajetória começou em 1881, quando o fundador — Cesare, de nome, e Pio, de sobrenome — passou a elaborar vinhos a partir de Nebbiolo cultivado nas colinas de Barolo e Barbaresco. Hoje, a vinícola segue sob comando da quinta geração da família e é a única ainda em atividade no centro histórico de Alba.
O antigo prédio da vinícola, com quatro pavimentos, é um de seus grandes diferenciais. Um dos andares está situado abaixo do nível do Rio Tanaro, o que garante temperaturas estáveis e um grau de umidade ideal para o envelhecimento dos vinhos.
Outro destaque é a diversidade de vinhedos cultivados. As parcelas destinadas ao Barolo estão localizadas em Menções Geográficas Adicionais, todas reconhecidas oficialmente em 2007, nas comunas de Grinzane Cavour, Serralunga d'Alba, Monforte d'Alba, Novello e La Morra. A proposta da Pio Cesare não é vinificar separadamente cada terroir, mas sim integrá-los em um corte que represente a essência do Barolo clássico, com equilíbrio e profundidade.
Este Barolo é elaborado a partir dessas diferentes parcelas e amadurece por 30 meses em madeira — uma combinação de botti e barricas de carvalho francês.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual	DESCRIÇÃO
Análise olfativa	<p>INTENSIDADE baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</p> <p>EVOLUÇÃO primário <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> terciário</p> <p>DESCRIÇÃO</p>
Análise gustativa	<p>INTENSIDADE baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</p> <p>DOÇURA seco <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> doce</p> <p>ACIDEZ baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</p> <p>TANINO baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</p> <p>CORPO leve <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> encorpado</p> <p>PERSISTÊNCIA curta <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> longa</p> <p>DESCRIÇÃO</p>

CARNES	<input type="checkbox"/> peixe	<input type="checkbox"/> crustáceo	<input type="checkbox"/> ave	<input checked="" type="checkbox"/> suíno
	<input checked="" type="checkbox"/> cordeiro	<input checked="" type="checkbox"/> gado	<input checked="" type="checkbox"/> caça	<input checked="" type="checkbox"/> curada
QUEIJOS	<input type="checkbox"/> frescos	<input type="checkbox"/> moles	<input type="checkbox"/> médios	<input checked="" type="checkbox"/> duros
DA TERRA	<input type="checkbox"/> hortaliças	<input type="checkbox"/> legumes	<input type="checkbox"/> cereais	<input checked="" type="checkbox"/> cogumelos
AMIDOS	<input checked="" type="checkbox"/> massas	<input type="checkbox"/> risotos	<input checked="" type="checkbox"/> polenta	<input type="checkbox"/> tubérculos
TEMPEROS	<input type="checkbox"/> pimentas	<input checked="" type="checkbox"/> ervas	<input type="checkbox"/> especiarias	<input type="checkbox"/> aromáticos
DOCES	<input type="checkbox"/> oleoginosas	<input type="checkbox"/> frutas	<input type="checkbox"/> sobremesas	<input type="checkbox"/> 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

