

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Pio Cesare Barolo Ornato 2016
Vinícola	Pio Cesare
Safra	2016
País	Itália
Região	Piemonte
SubRegião	Barolo
Tipo	tinto
Castas	100% Nebbiolo
Teor Alcoólico	14,5%
Maturação	Estágio em barricas de carvalho francês e eslavo durante cerca de 30 meses
Temperatura de Serviço	16°C a 18°C
Guarda	2036
Decanter	60 a 180 minutos
Premiações	98 pts James Suckling 97 pts Falstaff 96 pts Wine Advocate 95 pts Decanter 95 pts Veronelli 95 pts Vinous 94 pts Wine Enthusiast 94 pts Wine Spectator

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Um clássico Barolo!
 Pio Cesare é uma tradicional vinícola italiana de mais de 135 anos na renomada região de **Serralunga d'Alba, no Piemonte**. Uma das áreas historicamente mais prestigiosas de toda a região do Barolo, apreciada pela de rótulos de grande vigor, estrutura, frescor e longevidade. Fundada no ano de 1881, pelo empreendedor **Cesare Pio**, que buscava produzir Barolo e Barbaresco de extrema qualidade para sua família, amigos e clientes. Atualmente, a quinta da geração da família está à frente do negócio, que possui setenta hectares de vinhedos, nas regiões mais nobres de Barolo e Barbaresco, produzindo seus vinhos em uma das adegas mais antigas em operação do local (construída no final do século XVIII e cercada por paredes de pedra romanas que remontam ao ano 50 a.C.). Elaborado apenas em anos excepcionais, em pequenas quantidades, com uvas 100% **Nebbiolo** dos vinhedos de Cascina Ornato da família Pio, este vinho é um **ícone de sucesso**. Entre os usuários do aplicativo Vivino, carrega nota 4.4 para a safra em questão. O seu potencial se confirma nas mais variadas avaliações de peso dos reconhecidos críticos mundiais, relatos esses que deixam qualquer um ansioso pela prova! "Um Barolo de destaque, firmemente vertical, linear e direto." Monica Larner, para The Wine Advocate

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

Descrição

rubi profundo

Intensidade

baixa  alta

Evolução

primário  terciário

Análise olfativa

Descrição

deliciosos aromas frutas negras maduras (ameixas e cerejas), frutos silvestres, cassis, casca de laranja cristalizada, toques florais (violeta), alcatrão, alcaçuz, trufas, piso florestal e um bouquet especiarias
 />

```
</pre>
```

Intensidade

baixa  alta

Doçura

seco  doce

Acidez

baixa  alta

Tanino

baixa  alta

Análise gustativa

Corpo

leve  encorpado

Persistência

curta  longa

Descrição

austero, poderoso e suculento, com impecável equilíbrio entre seus componentes e nobre estrutura tânica, finalizando com uma enigmática persistência gustativa

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

tajarín al ragù di piccione, brasato ao Barolo (carne bovina cozida lentamente no vinho Barolo com especiarias, legumes aromáticos e ervas), cordeiro e ovelha assados, carnes gordurosas e bem condimentadas, ossobuco, risotto com trufas brancas frescas, risotto de cogumelos e brie, stracotto di manzo,

