




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	TAÇA
 Natural	 Bordeaux

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
	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
DESCRIÇÃO	tjarin 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, risoto de cogumelos e brie, stracotto di manzo,			

