



PIO CESARE

## Pio Cesare Barolo

Medium rubinrød farge. Klassisk Barolo. Krydret duft av lær og kirsebær. Saftig sursøt frukt med rik struktur og balanse, milde tanniner og tørr finish. Vinen kan drikkes ung, men har lang lagringspotensial. Nebbiolo-druene kommer fra familiegårder i Serralunga d'Alba (Ornato), Grinzane Cavour (Gustava), La Morra (Roncaglie), Barolo-Novello (Ravera). Vinifikasjon; Fermentering i ståltank, 20 dager maserasjon. Lagring: 3 år på mellom-brent Fransk eik. 70% i 20 til 50 hektoliters tønner og 30 % på barriques.

VINMONOPOLET: **729,90**

Horeca veil. eksl. mva: **607,82**



Lam og sau



Friskhet



Nebbiolo 100%



Storfe



Fylde



Drikkeklar nå, men kan også lagres



Storvilt



Strukturert, balansert og elegant. Fruktig med myke tanniner. Lang ettersmak.

Vinmonopol nr	<b>4281201</b>	Alkoholprosent	<b>14%</b>	Varetype	<b>Rødvin</b>
EPD nr	<b>4497574</b>	Vecturanummer	<b>150224</b>	Sukkerinnhold	<b>&lt; 3 g/l</b>
Land	<b>Italia</b>	Utvalg	-	Syreinnhold	<b>5 g/l</b>
Distrikt	<b>Piemonte</b>	Forpakning	<b>75 cl, Glass</b>	Segment	-