

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 hectoliters tønner og 30 % på barriques.

Horeca veil. eksl. mva: **621,10**

Lam og sau

Storfe

Storvilt

Friskhet

Fylde

Nebbiolo 100%

Drikkeklar nå, men kan også lagres

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

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