

PIO CESARE

## Pio Cesare Rosy Langhe DOC



95 % Nebbiolo og 5 % Syrah Druene høstes tidlig og presses svært skånsomt. Gjæring skjer delvis i ståltanker og delvis i franske barriques. Kort skallkontakt gir den delikate fargen. Lagring: ca. 1 måned på franske barriques med bunnfallskontakt for ekstra kompleksitet. Lys kobberrosa farge. Delikate toner av roseblader, kandiserte kirsebær, sitrus og et hint av jordlige noter. Kompleks og frisk smak med preg av kirsebær, røde rips og hvit pepper. Mineralsk og livlig syre, avrundet med et interessant hint av appelsin og ingefær i avslutningen. Strukturert, krydret og balansert – et seriøst rosévin med karakter. Serveringstemperatur: 10–12 °C Lagring: drikk nå eller innen 2026. Passer til antipasti, salater, skalldyr, lyst kjøtt, hvit fisk, risotto og milde oster.

Horeca veil. ekskl. mva: **306,02**



Aperitiff/avec



Friskhet



Nebbiolo 95%, Syrah 5%



Fisk



Fylde



Drikkeklar nå, men kan også lagres



Skalldyr



Sødme



Frisk, mineralsk og aromatisk med toner av kirsebær og sitrus.

Vinmonopol nr	<b>8011984</b>	Alkoholprosent	<b>13%</b>	Varetype	<b>Rosévin</b>
EPD nr	<b>6267082</b>	Vecturanummer	-	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	-