

PIO CESARE

Nebbiolo Langhe

Middels rød. Intens moden frukt, sammen med en milde, nærmest søte tanniner som gir vinen god struktur og lang lagringstid. Vinen er rik og fyldig, med hint av skånsom toastsmak. Vinifikasjon i temperaturkontrollert gjæring i ståltank og 12 dager maserasjonstid (tiden druesaften ligger sammen med drueskinnet til bløting). Vinen modnes 30 måneder på franske eikefat, hvorav 20% i barrique (225L) og 80% på store fat fra 20 til 50 hl. fat. Nebbiolo-druene kommer fra en familieeid vinmark i Diano d'Alba i La Morra og noen mindre avlinger fra det klassiske Barolo-området. "Historiske drue-leverandører" har levert druer til Pio Cesare i mange generasjoner og de har alle samme filosofi; strenge krav til kvalitet.

VINMONOPOLET:	**415,-**
Horeca veil. eksl. mva:	**353,87**

Lam og sau

Storfe

Storvilt

Friskhet

Fylde

Nebbiolo 100%

Drikkeklar nå, men kan også lagres

Kirsebær og innslag av florale topptoner.

Vinmonopol nr	**9596101**	Alkoholprosent	**14%**	Varetype	**Rødvin**
EPD nr	**2628899**	Vecturanummer	**150225**	Sukkerinnhold	**< 3 g/l**
Land	**Italia**	Utvalg	**-**	Syreinnhold	**5 g/l**
Distrikt	**Piemonte**	Forpakning	**75 cl, Glass**	Segment	**-**