

DRINKS.

Pio Cesare Oltre Langhe DOC 2017 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	500517
Alcool	14.5%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Langhe (Piémont)
Embouteilleur	Pio Cesare, Via Cesare Balbo 6, 12051 Alba (Cuneo), Italie
Marque	Pio Cesare
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des Sulfites
L'âge	2 ans
Dégustation	révèle des arômes de cerises rouges, de mûres, de chêne, de vanille, de tabac, de cuir, de terre, d'épices et de pétales de rose.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Fabriqué à partir de Nebbiolo, Barbera avec de petites quantités de Cabernet Sauvignon, Merlot et Petit Verdot.
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de	



Remeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui
Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2017
En accord avec	veau et bœuf, agneau, pizzas & pâtes

Description

L'entreprise familiale Pio Cesare produit des vins depuis plus de 140 ans et depuis cinq générations dans les anciennes caves du centre de la ville d'Alba. La cave a été fondée en 1881 par Cesare Pio, un entrepreneur très prospère, et est l'une des meilleures adresses du Piémont depuis au moins le milieu du XXe siècle. L'objectif initial de Cesare était de produire une petite quantité de vins sélectionnés provenant des collines de Barolo et Barbaresco pour les membres de sa famille, ses amis et ses clients, mais il a depuis longtemps dépassé cet objectif. L'arrière-petit-fils de Cesare, Pio Boffa, dirige l'entreprise depuis plusieurs décennies maintenant. Au début des années 1990, il a demandé à son cousin Augusto de rejoindre l'entreprise. Le fils de sa sœur, Cesare Benvenuto, et la fille de Pio Boffa, Federica Rosy, constituent aujourd'hui la cinquième génération active dans l'entreprise traditionnelle et représentent l'avenir de la famille. Le domaine comprend des vignobles d'une superficie totale de 70 hectares, répartis entre différentes communes de la région. Pour le vin rouge "Oltre" à appellation d'origine protégée "Langhe DOC", les œnologues peuvent puiser dans les raisins de parcelles sélectionnées, chacune présentant des caractéristiques de terroir différentes. La vinification a lieu dans des cuves en acier inoxydable et comprend une macération de 20 jours (= temps de contact entre les peaux des raisins et le moût). Le vieillissement en grands fûts de chêne dure 24 mois.