

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Pio Cesare Barolo Ornato 2018
Vinícola	Pio Cesare
Safra	2018
País	Itália
Região	Piemonte
SubRegião	Barolo
Tipo	tinto
Castas	Nebbiolo
Teor Alcoólico	14,5%
Maturação	30 meses em botti e barricas de carvalho
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2044
Decanter	60 a 90 minutos
Premiações	96 pts Raffaele Vecchione 96 pts James Suckling 95 pts Bacchus Magazine 95 pts Wine Spectator 95 pts The Wine Independent 95 pts Decanter Magazine 94 pts Wine & Spirits Magazine 94 pts Wine Advocate 94 pts Vinous Media 17++ pts Jancis Robinson

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Um clássico Barolo!

Pio Cesare é uma tradicional vinícola italiana de mais de 135 anos na renomada região de Serralunga d'Alba, no Piemonte. Uma das áreas historicamente mais prestigiosas de toda a região do Barolo, apreciada pela de rótulos de grande vigor, estrutura, frescor e longevidade.

Fundada no ano de 1881, pelo empreendedor Cesare Pio, que buscava produzir Barolo e Barbaresco de extrema qualidade para sua família, amigos e clientes. Atualmente, a quinta da geração da família está à frente do negócio, que possui setenta hectares de vinhedos, nas regiões mais nobres de Barolo e Barbaresco, produzindo seus vinhos em uma das adegas mais antigas em operação do local (construída no final do século XVIII e cercada por paredes de pedra romanas que remontam ao ano 50 a.C).

Elaborado apenas em anos excepcionais, em pequenas quantidades, com uvas 100% Nebbiolo dos vinhedos de Cascina Ornato, este vinho é um ícone de sucesso. O envelhecimento foi de 30 meses em *botti*, mas uma pequena parte do vinho estagiou em carvalho francês durante os 12 primeiros meses.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi profundo, com reflexos granada

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

o aroma é intenso e complexo, com notas de frutas vermelhas maduras, em especial cereja e framboesa, seguidas por alcairão, nuances florais de rosa e violeta, e toques sutis de especiarias, como alcaçuz e pimenta

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

austero, poderoso e suculento, com impecável equilíbrio entre seus componentes e nobre estrutura tânica, finalizando com uma longa persistência gustativa

CARNES

peixe crustáceo ave suíno
 cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO



CULINÁRIA

