

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Pio Cesare Barolo Ornato 2018
<b>Vinícola</b>	Pio Cesare
<b>Safra</b>	2018
<b>País</b>	Itália
<b>Região</b>	Piemonte
<b>SubRegião</b>	Barolo
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	Nebbiolo
<b>Teor Alcoólico</b>	14,5%
<b>Maturação</b>	30 meses em botti e barricas de carvalho
<b>Temperatura de Serviço</b>	16 a 18 °C
<b>Guarda</b>	2044
<b>Decanter</b>	60 a 90 minutos
<b>Premiações</b>	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 alcatrão, 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

