



NEBBIOLO LANGHE D.O.C.

VARIETA':

NEBBIOLO 100%

VIGNETI:

Una selezione di nostri vigneti tra cui quelli a Diano d'Alba, La Morra, Collaretto e Lirano a Serralunga d'Alba e Rocche di Massalupo in San Rocco Seno d'Elvio.

VINIFICAZIONE:

In acciaio inox; macerazioni per circa 20 giorni.

AFFINAMENTO:

Per circa 24 mesi in botti di rovere ed in barriques per una piccola parte.

NOTE:

La provenienza delle uve, impreziosita da una piccola aggiunta di Nebbiolo proveniente dalla zona del Barolo e del Barbaresco, lo rende un Nebbiolo di corpo, di struttura e di lunga vita. Il frutto intenso e maturo, ma ancora fresco, i tannini morbidi e quasi dolci gli danno piacevolezza e fragranza.



Pio Cesare Società Semplice Agricola c/o Pio Cesare Via C.Balbo 6 12051 ALBA (CN) Italy - P.Iva e CF IT 02476950049
Tel. +39 0173.441474 Fax. +39 0173.363680 E-mail piocesare@piocesare.it

Safra 2014. Decanter Wine Day, Hotel Radisson em 28/06/2017.