



OLTRE LANGHE DOC

VARIETA'

Nebbiolo, Barbera ed una piccola parte di Cabernet Sauvignon, Merlot e Petit Verdot.

VIGNETI:

Da una selezione di vigneti di proprietà della nostra famiglia.

VINIFICAZIONE:

In acciaio macerazione per 20 giorni circa.

AFFINAMENTO:

Per un periodo di circa 24 mesi in barriques e in botti e per un lungo periodo in bottiglia.

NOTE:

È il primo vino non monovitigno prodotto dalla Famiglia Pio, per coloro che amano i vini della tradizione piemontese, con un tocco di internazionalità. È di introduzione ai grandi Vini classici Piemontesi.



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 em 16/05/2018. Hotel Radisson.