Barolo – Pio Cesare

Barolo DOCG · Nebbiolo



Ficha técnica

BODEGA	Pio Cesare
UVA	Nebbiolo
DENOMINACIÓN	Barolo DOCG
TIPOLOGÍA	Vino tinto seco con cuerpo y crianza en roble
AÑADA	**2006**
GRADUACIÓN	14,5 % vol.
ZONA	Alba – Piemonte – Italia
FORMATO	75 cl

ORIGEN

Las uvas proceden de viñedos propios ubicados en municipios históricos de la denominación como Serralunga d'Alba, Grinzane Cavour, La Morra, Novello y Monforte d'Alba. La combinación de diferentes exposiciones, altitudes y suelos dentro de las colinas de las Langhe aporta equilibrio, frescura y complejidad estructural al vino.

ELABORACIÓN

La vinificación se efectúa en depósitos de acero inoxidable con una maceración en contacto con los hollejos durante 25 a 30 días. Posteriormente, el vino envejece entre 30 meses y 3 años en roble francés, empleando aproximadamente un 70 % en grandes toneles de 20 a 50 hectolitros y el 30 % restante en barricas.

PERFIL SENSORIAL

- **Vista:** Color rojo granate intenso con reflejos rubí y ribete atejado.
- **Nariz:** Aromas de cereza y grosella madura combinados con pétalos de rosa seca, violeta, regaliz y recuerdos terrosos.
- **Boca:** Estructurado y armónico, con taninos firmes pero pulidos, acidez equilibrada y un final prolongado y persistente.

SERVICIO

Servir a 18 °C en copa amplia. Se recomienda decantar o descorchar con antelación para favorecer su oxigenación.

MARIDAJE

Adecuado para acompañar carnes rojas estofadas o asadas, platos con trufa blanca, caza de pluma y quesos de larga curación.

CURIOSIDAD DE LA BODEGA

Las casas de envejecimiento de la bodega, ubicada en pleno centro histórico de Alba desde 1881, conservan muros originales de fortificación romana levantados hace dos mil años, entre los cuales maduran silenciosamente las barricas.

CURIOSIDAD DEL VINO / UVA

Frente a la tendencia contemporánea de embotellar pagos individuales, este vino defiende la fórmula tradicional del siglo XIX: ensamblar uvas de diferentes municipios de la denominación para equilibrar la potencia de Serralunga con la delicadeza de La Morra.

En pocas palabras:

El Barolo de Pio Cesare representa la vertiente más clásica y respetada del Piemonte. Elaborado con Nebbiolo mediante la unión de diversas parcelas históricas familiares, combina una maceración prolongada con una maduración paciente en grandes toneles y barricas de roble. Destaca por su perfil aromático floral y especiado, una sólida arquitectura tánica y una notable aptitud de guarda.

