

Barbaresco DOCG – Pio Cesare



LA VIGNA:

- Zona di produzione: Treiso (Cascina Il Bricco, San Stefanetto e Bongiovanni) e a San Rocco Seno D'Elvio (Rocche di Massalupo)
- Vitigno: Nebbiolo 100%
- Vinificazione: In acciaio. Macerazione sulle bucce per circa 30 giorni a temperature piuttosto alte
- Affinamento: In botti di rovere francese e di Slavonia per circa 30 mesi ed in piccola parte in barriques.

IL VINO:

- Colore: Rosso rubino con riflessi granati
- Profumo: Elegante e delicato, con note di violette, frutti di bosco in confettura, spezie dolci e legni nobili
- Gusto: Ricco, fresco, energico ed elegante, dai tannini vivaci e dalla lunga persistenza balsamica.