



## FICHA TÉCNICA DE VINHO

PRODUTOR: Pio Cesare

VINHO: Oltre 2008

**REGIÃO:** Piemonte - Vinhedos localizados em Barolo e Barbaresco.

**CLASSIFICAÇÃO LEGAL:** Langhe D.O.C.

**COMPOSIÇÃO DE CASTAS:** 70% Nebbiolo, 25% Barbera, 5% Cabernet, Merlot

**GRADUAÇÃO ALCOÓLICA:** 14° GL

**ACIDEZ TOTAL:**

**AÇÚCARES RESIDUAIS:**

**PRODUÇÃO:**

**CARACTERÍSTICAS CLIMÁTICAS:** Clima temperado continental, com verões quentes e longos invernos frios, e forte manifestação de névoas no outono.

**CARACTERÍSTICAS DO SOLO:** margas calcárias da época Helvética, mais friável e de coloração bege clara, de baixa fertilidade.

**ELABORAÇÃO:** Uvas provenientes de vinhedos próprios. Colheita com duração de três semanas (fim de outubro e começo de novembro). Seleção acurada das uvas, com descarte das imperfeitas. Desengace total. Prensagem delicada e fermentação em tanques de inox e grandes tonéis de madeira com curtas macerações. Malolática completa. Amadurecimento em barricas de carvalho francês e botti. Engarrafamento e manutenção das garrafas nas frias adegas por alguns meses antes da emissão ao mercado.

**AMADURECIMENTO:** 30 meses em carvalho, sendo 50% em botti de Allier de 2000-5000 litros de vários anos e 50% em barricas francesas novas de média tostadura.

**ESTIMATIVA DE GUARDA:** 15 anos

**CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:** Rubi concentrado. Um complexa fusão aromática, com cerejas negras e cassis, alcaçuz e tabaco, chocolate amargo e tom balsâmico. Poderoso ataque gustativo, taninos de excelente granulação, sávido e muito longo no fim-de-boca.

**CARTA DE VINHO SINTÉTICA:**

**DIRETRIZES ENOGASTRONÔMICAS:** Mocotó com favas; Brasato al Barolo (carne bovina cozida longamente no vinho Barolo com especiarias, legumes aromáticos e ervas); Capriolo al ginepro (Veado assado lentamente e servido com molho escuro de zimbro); Rabada com agrião sobre polenta cremosa trufada; Seleção de queijos duros curados.

**TEMPERATURA DE SERVIÇO:** 18°C. Decantação recomendada

**PREMIAÇÃO MAIS RELEVANTE:**

*Prova da safra 2008. Decanter Wine Day em 24/07/2014, na Trattoria Porcini.*