

Barbaresco PioCesare

Vitigno:

Barbaresco 100%

Descrizione:

Il Barbaresco DOCG a firma Pio Cesare è prodotto a partire da uve provenienti da vigneti di proprietà allevati in zone ad alta vocazione vitivinicola, come quella di Treiso e di San Rocco Seno d'Elvio. Affinato in legno per circa 30 mesi, è un Barbaresco di stile classico, elegante e fine, piacevolmente concentrato e di lunga vita.

Abbinamenti gastronomici:

Ottimo in abbinamento alle carni rosse, sia grigliate che in umido, si sposa bene anche con la selvaggina e i formaggi stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18° C

GRADO ALCOLICO: 14.5% Vol