



PIO CESARE

Пио Чезаре

В 1881 году Пио Чезаре основал винодельческий дом в Пьемонте и дал ему свое имя. Изначально компания закупала виноград у местных крестьян, но понемногу приобретала и собственные виноградники в лучших зонах Бароло и Барбареско.

Сегодня Pio Cesare — это по-прежнему семейное предприятие, но уже со столетней историей, с 45 га превосходных терруаров и мировой известностью. Управление домом находится в руках Пио Боффа, прапра-внука основателя, представляющим уже четвертое поколение виноделов. Именно под его руководством были сделаны огромные шаги по улучшению качества производства и развитию идеи «вина с одного виноградника».

Результатом стали вина, которые выходят только в лучшие годы, и блистают в международной винной прессе, — это Barolo Ornato и Barbaresco Il Bracco с семейных виноградников.

ВИНА ХОЗЯЙСТВА:

Белые вина:

Gavi DOCG

Arneis Langhe DOC

Piemonte Chardonnay DOC L'Altro

Moscato d'Asti DOCG

Красные вина:

Barolo DOCG

Barolo DOCG Ornato

Barbaresco DOCG

Dolcetto d'Alba DOC

Barbera d'Alba DOC

Barbera d'Alba Fides DOC



GAVI DOCG

Гави DOCG

АПШЕЛЛАСЬОН: Gavi DOCG.

СОРТА ВИНОГРАДА: кортезе.

ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА: выдержка в течение 12-ти месяцев в емкостях из нержавеющей стали.

ДЕГУСТАЦИЯ: золотисто-соломенный цвет с зеленоватыми отблесками. Свежие ароматы с оттенками фруктов, лайма, минеральными нотками. Гибкая структура, яркая кислотность и гармоничное послевкусие.

ГАСТРОНОМИЯ: освежающий аперитив. Также хорошо сочетается с салатом из курицы, белым мясом и блюдами из морепродуктов.

ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ: 8°C.

Год урожая	Объем, л	Алкоголь, %	Сахар, г/л
2007	0,75	12,0	4,40



ARNEIS LANGHE DOC

Арнеис Ланге DOC

АПШЕЛЛАСЬОН: Langhe DOC.

СОРТА ВИНОГРАДА: арнеис.

ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА: ферментация и выдержка в емкостях из нержавеющей стали.

ДЕГУСТАЦИЯ: бледно-желтый цвет и изысканные ароматы хлебной корочки и фруктов. Округлое, легкое, освежающее, с хорошей структурой и мягким послевкусием.

ГАСТРОНОМИЯ: подавать в качестве аперитива, к овощным салатам, морепродуктам, блюдам из курицы.

ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ: 8°C.

Год урожая	Объем, л	Алкоголь, %	Сахар, г/л
2007	0,75	12,5	2,0



PIEMONTE CHARDONNAY DOC L'ALTRO

Пьемонт Шардоне DOC Л'Альтро

АПШЕЛЛАСЬОН: Piemonte DOC.

СОРТА ВИНОГРАДА: шардоне.

ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА: ферментация в емкостях из нержавеющей стали; выдержка в течение 6-ти месяцев частично в емкостях из нержавеющей стали, частично в новых дубовых бочках.

ДЕГУСТАЦИЯ: соломенно-золотистый цвет и яркие ароматы груши, яблока, ананаса. Вкус округлый, с умеренной кислотностью, карамельно-фруктовыми оттенками и пряным послевкусием.

ГАСТРОНОМИЯ: рекомендуются блюда из речной и морской рыбы на гриле, курица под сливочным соусом.

ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ: 8–10°C.

Год урожая	Объем, л	Алкоголь, %	Сахар, г/л
2007	0,75	13,5	1,9



MOSCATO D'ASTI DOCG

Москато д'Асти DOCG

АППЕЛЛАСЬОН: Moscato d'Asti DOCG.

СОРТА ВИНОГРАДА: мускат.

ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА: ферментация в емкостях из нержавеющей стали.

ДЕГУСТАЦИЯ: это сладкое вино обладает красивым золотисто-желтым цветом. Букет насыщен ароматами фруктов, цветов акации, с тонами мускатного ореха. Богатый маслянистый вкус, чистый, с живой кислотностью и очень нежным послевкусием.

ГАСТРОНОМИЯ: рекомендуется в качестве десертного вина к бисквитным пирожным, яблочному пирогу или миндальному печенью.

ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ: 8°C.

Год урожая	Объем, л	Алкоголь, %	Сахар, г/л
2007	0,75	5,0	133,7 (сл)



BAROLO DOCG

Бароло DOCG

АППЕЛЛАСЬОН: Barolo DOCG.

СОРТА ВИНОГРАДА: неббиоло.

ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА: выдержка в течение 30–36-ти месяцев в дубовых бочках, половина из которых — новые.

ДЕГУСТАЦИЯ: яркий насыщенный гранатовый цвет с оранжевыми отблесками. В аромате раскрываются нежные оттенки фиалок, ежевичного джема, лакрицы и гвоздики. Полнотелое, концентрированное, с бархатистыми танинами и хорошей кислотностью. Послевкусие долгое и интенсивное с нотками миндаля.

ГАСТРОНОМИЯ: хорошо сочетается с мясными блюдами под сложными соусами, ризотто с грибами и трюфелем, твердыми сырами.

ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ: 16–18°C.

Год урожая	Объем, л	Алкоголь, %	Сахар, г/л
2004	0,75	13,5	1,8



BAROLO DOCG ORNATO

Бароло DOCG Орнато

АППЕЛЛАСЬОН: Barolo DOCG.

СОРТА ВИНОГРАДА: неббиоло.

ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА: выдержка в течение 30–36-ти месяцев частично в барриках, частично в бочках славонского дуба.

ДЕГУСТАЦИЯ: глубокий рубиново-красный цвет с кирпичным тоном. В аромате оттенки красных и черных ягод, трюфеля, фиалки. Полнотелое, хорошо структурированное, мощное вино с великолепными танинами и долгим послевкусием с ванильной ноткой.

ГАСТРОНОМИЯ: рекомендуется подавать к блюдам из дичи на гриле, говядине с фасолью под соусом, твердым сырам.

ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ: 16–18°C.

Год урожая	Объем, л	Алкоголь, %	Сахар, г/л
2003	0,75	14,0	1,9



BARBARESCO DOCG

Барбареско DOCG

АППЕЛЛАСЬОН: Barbaresco DOCG.**СОРТА ВИНОГРАДА:** неббиоло.**ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА:** выдержка в течение 30-ти месяцев в бочках из французского дуба, часть которых — новые.**ДЕГУСТАЦИЯ:** цвет гранатовый с рубиновыми оттенками. Буquet вина интенсивный и сложный, с ароматами фиалки, корицы и ванили. Вкус элегантный с тонами фруктового джема, хорошо структурированными танинами и продолжительным послевкусием.**ГАСТРОНОМИЯ:** подойдет к нежной оленине под вишневым соусом, крольчатине и говядине средней прожарки со специями.**ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ:** 16–18°C.

Год урожая	Объем, л	Алкоголь, %	Сахар, г/л
2004	0,75	13,5	1,9

**DOLCETTO D'ALBA DOC**

Дольчетто д'Альба DOC

АППЕЛЛАСЬОН: Dolcetto d'Alba DOC.**СОРТА ВИНОГРАДА:** дольчетто.**ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА:** ферментация и выдержка в емкостях из нержавеющей стали.**ДЕГУСТАЦИЯ:** насыщенный, красный цвет с ярким пурпурным оттенком. Буquet вина изящный и отчетливый с тонами малины, сладкого перца и спелых фруктов. Вкус сбалансированный, с хорошей кислотностью, крепкими танинами и нотками красной смородины и ежевики в послевкусии.**ГАСТРОНОМИЯ:** хорошо подойдет к мясным закускам, говядине сильной прожарки, полутвердым сырам.**ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ:** 14–16°C.

Год урожая	Объем, л	Алкоголь, %	Сахар, г/л
2007	0,75	13,0	1,9

**BARBERA D'ALBA DOC**

Барбера д'Альба DOC

АППЕЛЛАСЬОН: Barbera d'Alba DOC.**СОРТА ВИНОГРАДА:** барбера.**ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА:** выдержка в течение 24-х месяцев в бочках из французского дуба.**ДЕГУСТАЦИЯ:** яркий рубиновый цвет с гранатовым оттенком. Выразительные фруктовые ароматы спелых вишен, слив, смородины и специй. Вкус шелковистый, глубокий, с оттенками шоколада и табака, длительное и приятное послевкусие.**ГАСТРОНОМИЯ:** рекомендуются к красному мясу, особенно дичи, тушеному или на гриле, к твердым сырам.**ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ:** 16–18°C.

Год урожая	Объем, л	Алкоголь, %	Сахар, г/л
2006	0,75	13,0	1,6



BARBERA D'ALBA DOC FIDES

Барбера д'Альба DOC Фидес

АППЕЛЛАСЬОН: Barbera d'Alba DOC.**СОРТА ВИНОГРАДА:** барбера.**ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА:** выдержка в барриках в течение 20-ти месяцев.**ДЕГУСТАЦИЯ:** интенсивный рубиново-красный цвет с гранатовым оттенком. В букете нежные ароматы сушеной вишни, красных ягод и минеральный тон. Элегантное, шелковистое, полнотелое, с плотной структурой и превосходно сбалансированной кислотностью. В послевкусии раскрываются тона экзотических фруктов и ванили.**ГАСТРОНОМИЯ:** рекомендуются к оленине или ягнятине под сладким соусом, говядине тушеной в вине, к твердым сырам.**ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ:** 16–18°C.

Год урожая	Объем, л	Алкоголь, %	Сахар, г/л
2005	0,75	14,0	2,0

