**Vin i toppsjiktet ::Desktop:pio vettoriale.pdf**

Når vi snakker om vin så snakker vi om tradisjon. En flere tusen år gammel vitenskap der prøving og feiling har sørget for kunnskap om kvalitet av en høyere dimensjon. Den industrielle revolusjonen har frem til i dag fått et urokkelig grep om bedrifters tankegang og etikk, der kapitalistiske tankesett hersker over tradisjonelt og mindre kostnadseffektivt virke. Vinverdenen er intet unntak, der tradisjoner og etablerte sannheter har måttet vike for jakten på lavere utgiftsposter. Det er viden kjent at nye tanker og fremgangsmåter i stor grad også frembringer nødvendig utvikling, og er positivt. Å være konservativ betyr ikke å benekte forandring, men å vente med forandringen til tiden er moden.

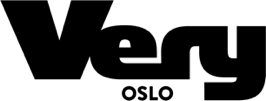
Familiens tipp-tipp oldefar, Cesare Pio, etablerte bedriften i 1881 og var en av de første vinprodusentene som så potensiale i det vi i dag kjenner som typisk for Barolo og Barbaresco. Filosofien var fokusert på terroir og meget disiplinert vinifisering for høyest mulig kvalitet.   
  
Pio Cesare, som i dag drives av femte generasjon, produserer flere av de mest anerkjente vinene i Piemonte, alt fra Barolo, Barbaresco, Barbera d'Alba, og fra andre lokale druer som dolcetto og arneis, til den store internasjonale druen chardonnay.

Deres toppcuvéer Ornato og Il Bricco, fra henholdsvis Barolo og Barbaresco, dyrkes i noen av de beste vinmarkene i hele regionen. Ornato fermenteres med skallkontakt i 15 dager, og lagres på medium brent fransk eik i 36 måneder, 70% av tiden i nye barriques. Resultatet er en Barolo som presterer i toppsjiktet av hva du kan forvente av denne dypt tradisjonelle og anerkjentevinstilen. Duften av fioler og tørkede roser, tobakk, lakris, varm stein og sjokolade, med solid syre- og tanninstruktur som bare få andre kan måle seg med.

Den lange rekken av tappede produkter vil ingen ende ta, takket være familiens diversitet i produksjonsmetoder spredt ut over flere store parseller i hele Piemonte. Pio Cesare bringer frem alt fra unge friske viner som skal drikkes ungt til store og nærmest mytiske viner lagret i familiens urgamle kjeller, som i seg selv stammer fra Romerrikets tid.

Ønsker du vareprøver, eller mer informasjon om oss og våre produkter vennligst kontakt Interbrands direkte eller PR-byrået Very Oslo.

**Gun Heidi Bryhn**  
PR og Marketing co-ordinator  
Interbrands Norway AS  
  
  
  
Telefon: 22 54 53 00  
Mobil: 95 80 29 26  
[gun@interbrands.no](mailto:gun@interbrands.no)  
www.interbrands.no

**Terje Dybdahl**  
Rådgiver  
Very Oslo AS  
  
  
  
Mobil: 92 42 9517  
  
[terje@veryagency.com](mailto:terje@veryagency.com)  
[www.veryagency.com](http://www.veryagency.com)