

## Azienda Agricola Daniele Pelassa



### **Pelassa Mario's Bianco**

**Artikelnummer: 151011 + 151019**

#### **Charakteristik**

##### Der Geruch:

Strohgelbe Farbe und ein aromatisches Bouquet mit exotischen Früchten zeichnen diesen Wein aus. Ein sehr frischer Wein.

##### Am Gaumen:

Am Gaumen frisch und anmutig.

#### **Lagen, Bodenart und Exposition**

Die Weinkellerei Pelassa mit Sitz in Montà d'Alba besitzt Weinberge im Roero-Gebiet und im Verduno-Barolo-Gebiet. Die Weine tragen immer noch die Handschrift des Piemont mit seinen typischen Nebelschwaden in den Tälern.

#### **Geschmacksrichtung**

Trocken

#### **Rebsorten und Klone**

Arneis, Favorita, Chardonnay

Die Trauben werden im September geerntet und gären zunächst 12 Tage bei 16° bevor die Reifung beginnt.

#### **Analytische Werte**

Alkoholgehalt 13,5 Vol. %

#### **Speisenempfehlung**

Dieser Wein passt zu warmen und kalten Vorspeisen und ausgezeichnet zu Fisch und Meeresfrüchten.

#### **Servierempfehlungen**

Serviertemperatur liegt bei 16 - 19 Grad