

Azienda Agricola Daniele Pelassa



2020 Sot Nebbiolo d'Alba DOC

Artikelnummer: 151004

Charakteristik

Der Geruch:

Dieser Rotwein vom Weingut Pelassa präsentiert sich in rubinroter Farbe mit granatroten Reflexen. Zarter Duft nach Blumen und Früchten, Aromen von wilden Beeren wie Erdbeeren, Himbeeren und Heidelbeeren auf einer angenehm würzigen Basis.

Am Gaumen:

Der Geschmack ist trocken, aber samtig, harmonisch und sehr anhaltend und gleichzeitig sehr nachhaltig.

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

Nebbiolo 100%

Weinbereitung: etwa 12 Tage bei 26°C. Entstielen, sanftes Pressen der Trauben. Der Most wird auf einer Dèlastage umgepumpt, um die Extraktion der Farbe und der Aromen der Rebsorte zu verbessern. Nach der malolaktischen Gärung reift der Wein in slawonischen und französischen Holzfässern mit wöchentlichem Auffüllen. Reifung: 24 Monate, 12 Monate in Eichenfässern und 12 Monate in der Flasche.

Analytische Werte

Alkoholgehalt 14,0 vol %

Speisenempfehlung

Ein Wein zum Trinken zu allen Gängen. Er bietet seinen besten Ausdruck, wenn er mit reichhaltigen und leckeren Gerichten wie frischen Nudel- und Fleischgerichten serviert wird. Hervorragend zu Fondue.

Servierempfehlungen : Serviertemperatur liegt bei 16 - 18 Grad