

Azienda Agricola Daniele Pelassa



2021 San Pancrazio Barbera d'Alba Superiore DOC

Artikelnummer: 151017

Charakteristik

Der Geruch:

Dieser rubinrote Barbera mit sortentypischen Aromen ist ein außergewöhnlicher, schmackhafter und nachhaltiger Wein vom Weingut Pelassa. Vollmundig, harmonisch und weich. Tiefes und duftendes Bouquet mit reifen Beerenfrüchten und Vanillegeschmack; vollmundig, gut ausgewogen, weich und rund im Geschmack. Er hat eine gute Persistenz und Würze.

Am Gaumen:

Im Gaumen vollmundig und intensiv fruchtig. Weicher und runder Geschmack mit einer ausgezeichneten Balance mit einem lang anhaltenden und spannendem Finish.

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

Barbera 100%

Weinbereitung: etwa 8/10 Tage bei 26/27°C. Entstielen, sanftes Pressen der Trauben. Der Most wird auf einer Dèlastage umgepumpt, um die Extraktion der Farbe und der Rebsortenaromen zu verbessern. Nach der malolaktischen Gärung wird der Wein in französischen und slawonischen Holzfässern und Barriques ausgebaut, wobei wöchentlich nachgefüllt, verkostet und analysiert wird, um die richtige Entwicklung des Weins zu gewährleisten. Reifung: 24 Monate, 12 Monate in Eichenfässern und 12 Monate in der Flasche.

Analytische Werte

Alkoholgehalt 14,5 Vol. %

Speisenempfehlung

Dieser Wein passt zu gebratenem Fleisch und zu starkem Käse.

Servierempfehlungen

Serviertemperatur liegt bei 16 - 18 Grad