

Azienda Agricola Daniele Pelassa



2018 Pelassa Barolo DOCG

Artikelnummer: 151026

Charakteristik

Der Geruch:

Dieser Barolo präsentiert sich mit einer granatroten Farbe und einem duftenden Bouquet. Dieses entwickelt sich aus trockenen Blumen und dem Duft der Wildrose. Ein kraftvoller und reichhaltiger Wein.

Am Gaumen:

Am Gaumen samtig und reichhaltig mit beindruckenden Tanninen.

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%

Dieser Wein wird nur mit besten Jahrgängen produziert. Die Trauben werden sanft gepresst. Die Gärung bei 26° dauert 15 bis 20 Tage. Der Wein reift 2 Jahre in slawonischen oder französischen Holzfässern und 1 Jahr in der Flasche.

Analytische Werte

Alkoholgehalt 14,5 Vol. %

Speisenempfehlung

Dieser Wein passt ausgezeichnet zu gegrilltem rotem Fleisch und zu Trüffeln.

Servierempfehlungen

Serviertemperatur liegt bei 16 bis 18 Grad