

Azienda Agricola Daniele Pelassa



2021 Pelassa Oltre Piemont DOC

Artikelnummer: 151005

Charakteristik

Der Geruch:

Der Wein zeigt sich zu Anfang tiefrot mit violetten Tönen, die sich während der Alterung in Granatrot wandeln. Das Bouquet bringt Noten von Beeren, Marmelade und Veilchen hervor. Im Laufe der Jahre wird der Wein immer komplexer.

Am Gaumen:

Am Gaumen extrem elegant und harmonisch. Schöne Struktur mit einer ausgeglichenen Balance der Säure und den Tanninen. Voll und anhaltend im Mund.

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 90% , Nebbiolo 10%

Sanfte Pressung der Trauben. Nach der Gärung beider Sorten werden die Weine zusammengeführt, Der Wein reift 24 Monate. 12 in slawonischen und französischen Holzfässern / 12 Monate in der Flasche. Laufende Analysen stellen sicher, dass sich der Wein richtig entwickelt.

Analytische Werte

Alkoholgehalt 15,0 Vol. %

Speisenempfehlung

Dieser Wein passt gut zu Pasta, Schmorbraten, Wildgerichten und gereiftem Käse.

Servierempfehlungen

Serviertemperatur liegt bei 16 - 18 Grad