

Azienda Agricola Daniele Pelassa



## 2020 Corte Enrichetta Langhe DOC

Artikelnummer: 151028

### Charakteristik

#### Der Geruch:

Sattes Rubinrot mit granatfarbenen Reflexen. Komplexes Bouquet. Dunkle Beeren, Sauerkirschen und ein Hauch Blüte.

#### Am Gaumen:

Im Gaumen zeigt er sich seidig, harmonisch und ausgeglichen. Er besitzt einen langen Abgang

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

Die Weine von Pelassa präsentieren sich sehr puristisch ohne grossen Ausbau im Holzfass. So kommt vor allem das Terroir zur Geltung und verfälscht die Weine nicht. Die Weine von Pelassa tragen immer noch die Handschrift des Piemont mit seinen typischen Nebelschwaden in den Tälern.

#### **Geschmacksrichtung**

Trocken

#### **Rebsorten und Klone**

Barbera 70% , Nebbiolo 30%

Die Trauben werden sanft gepresst. Die Reifung erfolgt unter kontrollierter Zuführung von Sauerstoff. 12 Monate Ausbau im Holz; slowenische und französische Eiche und weitere 12 Monate Reifung auf der Flasche.

#### **Analytische Werte**

Alkoholgehalt 13,5 Vol. %

#### **Speisenempfehlung**

Wein, der während des gesamten Essens getrunken werden kann und hervorragend zu Pasta, Käse und rotem Fleisch passt.

#### **Servierempfehlungen**

Serviertemperatur liegt bei 16 - 19 Grad

