

## Azienda Agricola Daniele Pelassa



(0,75 L)

### 2021 Pelassa Barolo DOCG

Artikelnummer: 151001

#### Charakteristik

##### **Der Geruch:**

Der Barolo vom Azienda Agricola Daniele Pelassa aus dem Piemont ist ein kraftvoller und zugleich eleganter Nebbiolo von beeindruckender Tiefe und Charakter. Sein leuchtendes Granatrot begleitet ein komplexes Bouquet aus getrockneten Blüten, Wildrosen, dunklen Beeren, Rauch, Teer und feinen Lakritznoten. Durch die dreijährige Reifezeit – davon zwei Jahre im Holzfass – entwickelt dieser Barolo seine außergewöhnliche Struktur und ist der ideale Begleiter zu edlen Fleischgerichten, Trüffel und besonderen Genussmomenten.

##### **Am Gaumen:**

Am Gaumen zeigt er sich samtig, vollmundig und intensiv mit reifen, perfekt eingebundenen Tanninen sowie einer bemerkenswerten Balance und Länge.

##### **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

