

Azienda Agricola Daniele Pelassa



(0,75 L)

2022 Pelassa Oltre Piemont DOC

Artikelnummer: 151030

Charakteristik

Der Geruch:

Dieser Piemonte Rosso DOC aus dem Piemont begeistert mit kraftvoller Eleganz und einem ausdrucksstarken Charakter. Seine tiefe rubinrote Farbe und intensive Fruchtaromen verleihen ihm bereits im Duft eine verführerische Tiefe. Ein charaktvoller Rotwein für besondere Genussmomente.

Am Gaumen:

Am Gaumen präsentiert er sich weich, vollmundig und harmonisch mit samtiger Struktur und beeindruckender Fülle.

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

90 % Merlot, 10% Barbera

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

Säuregehalt 6,4 g/l Alkoholgehalt 15,0 Vol. %

Speisenempfehlung

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

Servierempfehlungen

Serviertemperatur liegt bei 16 - 18 Grad



