

## Azienda Agricola Daniele Pelassa



(0,75 L)

## 2023 San Pancrazio Barbera d'Alba Superiore DOC

Artikelnummer: 151027

### Charakteristik

#### Der Geruch:

Dieser elegante Barbera vom Azienda Agricola Daniele Pelassa aus dem Piemont vereint Kraft, Tiefe und italienische Finesse auf beeindruckende Weise. Im Duft entfalten sich intensive Aromen reifer Beerenfrüchte und feine Vanillenoten, die durch den langen Ausbau in französischen und slawonischen Eichenfässern zusätzlich veredelt werden. Ein charaktvoller Rotwein mit großer Eleganz.

#### Am Gaumen:

Am Gaumen präsentiert sich der Wein vollmundig, weich und wunderbar ausgewogen mit samtiger Struktur, angenehmer Würze und langem Nachhall.

#### 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 100%

Weinbereitung: etwa 8/10 Tage bei 26/27°C. Entstielen, sanftes Pressen der Trauben. Der Most wird auf einer Dèlavage umgepumpt, um die Extraktion der Farbe und der Rebsortenaromen zu verbessern. Nach der malolaktischen Gärung wird der Wein in französischen und slawonischen Holzfässern und Barriques ausgebaut, wobei wöchentlich nachgefüllt, verkostet und analysiert wird, um die richtige Entwicklung des Weins zu gewährleisten. Reifung: 24 Monate, 12 Monate in Eichenfässern und 12 Monate in der Flasche.

#### Analytische Werte

Alkoholgehalt 14,5 Vol. %

#### Speisenempfehlung

Dieser Wein passt zu gebratenem Fleisch und zu starkem Käse.

#### Servierempfehlungen

Serviertemperatur liegt bei 16 - 18 Grad

