



ACQUISTATO IL

Barolo DOCG 2020

2020

Ricchezza e tipicità eccezionali



Svinando

La Vigna

Terreno argilloso calcareo

Esposizione Guyot
Allevamento

Densità imp. 5000

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Piemonte

Uve 100% Nebbiolo, varietà? Michet, Lampia, Rose?.

Gradazione 15% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo da invecchiamento

Abbinamento Menu di carne

Vinificazione Vendemmia manuale nella seconda metà di Ottobre. Vinificazione: Barolo tradizionale con fermentazione di 15/20 giorni circa a 26°C. Diraspatura, soffice pigiatura; il mosto viene rimontato con il sistema del de?lastage allo scopo di incrementare al massimo l'estrazione del colore e degli aromi varietali. Dopo la fermentazione malolattica il vino viene messo in tonneaux di rovere di Slavonia e Francese con settimanali rabbocchi del livello e prove di degustazione al fine di garantire al massimo la buona evoluzione del vino. Affinamento di 3 anni, di cui 2 in botti e tonneaux ed 1 in bottiglia.

Sensazioni

Colore rosso granato, bouquet eterico, di goudron intenso, con sentori di fiori secchi e nota minerale. Ricco al palato, equilibrato e dotato di tannini maturi che conferiscono al vino armonia, grande distinzione e intensità. Vellutato, vino di notevole classe, di ricchezza e tipicità eccezionali, austero.

La sua bottiglia, l'etichetta semplice ed elegante, sono il miglior biglietto da visita per un vino che certo non teme di essere portato sulle tavole più importanti. Stiamo parlando di un elegante Barolo DOCG targato Pelassa, prodotto (ovviamente) con il 100% di uva Nebbiolo. In questo caso delle tre varietà più comuni, Michet, Lampia e Rosè. Vigneti di mezza collina, posizionati a un'altitudine di 350 metri sul livello del mare, vendemmiani a mano nella seconda metà di ottobre. Segue una vinificazione super tradizionale, con fermentazione di 15/20 giorni a temperatura controllata. Il mosto viene rimontato con il sistema del dèlastage per incrementare al massimo l'estrazione del colore e degli aromi varietali. Quindi, dopo la fermentazione malolattica, il vino viene messo in Tonneaux di rovere di Slavonia e francese, con settimanali rabbocchi del livello e prove di degustazione. Come è giusto che sia, il vino riposa in cantina per non meno di 3 anni, di cui 2 in legno e uno in bottiglia. Solo così si raggiunge il giusto grado di maturità e nel bicchiere si scopre un vino caratterizzato da un bel colore rosso granato, con un bouquet eterico, di goudron e con sentori di fiori secchi. In bocca è ricco, equilibrato e dotato di tannini maturi. Rosso armonico, di grande distinzione e intensità. Vino di notevole classe, di ricchezza e tipicità eccezionali. Perfetto con la cacciagione, è semplicemente eccellente con il tartufo. Per apprezzarlo al meglio, oltre alla giusta temperatura e al corretto servizio, i suoi produttori suggeriscono anche di degustarlo mentre nella stanza si diffonde la Sinfonia n.1 Op. 68 in Do maggiore di Johannes Brahms. Sarà vero? Provare, per credere...

Situata a Montà d'Alba, l'azienda Agricola Pelassa conduce vigneti nel Roero e a Verduno, per la produzione del Barolo. Mario fondò l'azienda Pelassa nel 1960 al termine del servizio militare. Oggi, invece, è condotta da tutta la famiglia, con Maria Teresa, detta Teresina, da sempre al fianco di Mario, e i figli Davide e Daniele, rispettivamente in vigna e in cantina. Uno scrupoloso lavoro di selezione e programmazione clonale all'interno dei nuovi impianti, e i grandi sforzi per gli investimenti in cantina, garantiscono la valorizzazione della qualità delle uve raccolte e il raggiungimento dell'obiettivo di produrre vini che abbiano una piena corrispondenza vino-vigneto-terroir. Non a caso negli ultimi anni l'azienda si è concentrata principalmente sulla coltivazione delle tre varietà che meglio si addicono ai tipici terreni della zona: Arneis, Nebbiolo e Barbera.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821