ACQUISTATO IL .....

Barolo DOCG 2020 2020

Ricchezza e tipicità eccezionali



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, vendemmiati 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 etereo, 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.

La Vigna

Terreno	argilloso calcareo
Esposizione Allevamento	Guyot
Densità imp.	5000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	100% Nebbiolo, varieta? Michet, Lampia, Rose?.
Gradazione	15% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Vendemmia manuale nella seconda meta? 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 etereo, 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 intensita?. Vellutato, vino di notevole classe, di ricchezza e tipicita? eccezionali, austero.

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