ACQUISTATO IL .....

Barolo "San Lorenzo di Verduno" DOCG 2020 2020



Ricco ed estremamente raffinato

100% Nebbiolo, questo vino viene prodotto esclusivamente con le uve raccolte, a mano, nei vigneti del Cru storico San Lorenzo situato nel Comune di Verduno. La vinificazione è tradizionale, con fermentazione di 15/20 giorni circa a temperatura controllata, durante la quale il mosto viene regolarmente rimontato per incrementare al massimo l'estrazione del colore e degli aromi varietali. Segue la classica fermentazione malolattica e una lunga maturazione in Tonneaux di rovere di Slavonia e francese. Occorre attendere almeno 4 anni, di cui 2 passati in legno, prima che il Nebbiolo raggiunga la giusta maturità per essere proposto sul mercato. A quel punto, però, il Barolo San Lorenzo esprime tutta la raffinatezza tipica dei vini del Comune di Verduno, con sentori di spezia e petali di rosa, tannini vellutati, splendidamente ammorbiditi ed eleganti. Ricco ma estremamente raffinato è un grande rosso da invecchiamento, se conservato accuratamente. Per apprezzarlo al meglio, è necessario scegliere accuratamente l'abbinamento. Ideale con la fonduta, si sposa bene anche con primi piatti conditi con sughi di selvaggina, carni rosse e formaggi saporiti. Eccellente, nella giusta stagione, anche con il tartufo.

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	Sud Est
Allevamento	Guyot
Densità imp.	5000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	100% Nebbiolo, varieta? Michet, Lampia, Rose?.
Gradazione	14,5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Vendemmia manuale nella seconda meta? di Ottobre. Vinificazione: questo vino viene prodotto nei vigneti del Cru storico San Lorenzo situato nel Comune di Verduno. La vinificazione di questo Barolo e? tradizionale con fermentazione di 15/20 giorni circa a 26°C dopo aver effettuato la diraspatura e una 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 rabbocchi settimanali. Affinamento di 4 anni, di cui 2 in tonneaux.
Sensazioni	Tannini vellutati, splendidamente ammorbiditi ed eleganti, il Barolo San Lorenzo esprime tutta la raffinatezza tipica dei vini del Comune di Verduno, con sentori di spezia e petali di rosa. Si presenta ricco al palato ma estremamente raffinato con un ottima capacita? di invecchiamento se conservato accuratamente.

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