ACQUISTATO IL .....

"Corte Enrichetta" Langhe Rosso DOC 2021 2021



Piemontese purosangue

Nella stanza si diffonde piacevolmente l'armonia della famosa "Incompiuta", Sinfonia n. 8 di Shubert. E' il momento giusto per stappare questo interessante piemontese purosangue. Si tratta del Langhe DOC Corte Enrichetta, proposto da Pelassa. Barbera e Nebbiolo, coltivati a oltre 300 metri e vendemmiati tra l'inizio e la metà di ottobre. Un vino semplice ma per nulla banale. Un rosso che si fa apprezzare per la sua grande versatilità e il buon rapporto qualità prezzo. Vinificazione veloce, con una tecnica super accurata che prevede, oltre al controllo della temperatura, anche un processo di microossigenazione per ingentilire i tannini ed esaltare gli aromi varietali. Segue un affinamento di circa un anno in vasche di acciaio, prima dell'imbottigliamento. Colore rosso rubino tendente al violaceo, questo vino ha un bouquet vinoso e fruttato. In bocca è piacevole, con un'acidità moderata e un finale particolarmente persistente e armonico. Vino da tutto pasto, accompagna bene primi piatti, formaggi e carni rosse.

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	Sabbioso
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4800

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	Barbera, Nebbiolo
Gradazione	13.5% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di carne
Vinificazione	Vendemmia fine Settembre/inizio Ottobre. Vinificazione di 7/8 giorni circa a 25/26°C. Diraspatura, soffice pigiatura, successivamente subisce il processo di microossigenazione allo scopo di ingentilire i tannini ed esaltare gli aromi varietali. Il vino viene dunque lasciato in vasche di acciaio e quindi imbottigliato. Affinamento di 12 mesi in acciaio.
Sensazioni	Colore rosso rubino tendente al violaceo quando giovane. Bouquet vinoso e fruttato. Piacevole al palato, di acidita? moderata e? un vino persistente e particolarmente armonico.

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