



ACQUISTATO IL .....

"San Pancrazio" Barbera d'Alba Superiore DOC 2022 2022

## Protagonista della viticoltura piemontese



*Svinando*

### La Vigna

**Terreno** Sabbioso

**Esposizione** Sud Est

**Allevamento** Guyot

**Densità imp.** 4800

### Il Vino

**Tipologia** Vino rosso fermo

**Provenienza** Piemonte

**Uve** 100% Barbera

**Gradazione** 14,5% vol

**Temp. Servizio** 18 gradi

**Quando Berlo** entro 3 anni

**Abbinamento** Menu di carne

**Vinificazione** Vendemmia manuale a metà Ottobre circa. Vinificazione di 8/10 giorni circa a 26/27°C. Diraspatura, soffice pigiatura. Il mosto viene rimontato con il sistema del délastage allo scopo di incrementare al massimo l'estrazione del colore e degli aromi varietali. Dopo la fermentazione malolattica il vino viene messo in piccole botti e 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 24 mesi, di cui 12 mesi in botte, tonneaux e 12 mesi in bottiglia.

**Sensazioni** Colore rosso rubino molto intenso. Bouquet complesso ed intenso, con frutto di bacca matura misto ad un buon sentore di vaniglia. Rotondo, armonico, molto complesso al palato. Dotato di ottima persistenza e sapidità, vino di eccezionale finezza e notevole classe.

Se il Nebbiolo è destinato alla produzione di vini importanti e rari, il vero protagonista della viticoltura piemontese è senza dubbio la Barbera. In questo caso Pelassa la lavora in purezza. Le uve, vendemmiate a metà ottobre, provengono dai vigneti aziendali che si trovano oltre i 300 metri sul livello del mare. Qui i grappoli che giungono a perfetta maturazione possono essere impiegati per la produzione di questo San Pancrazio, Barbera d'Alba Superiore. Al termine della vinificazione, tradizionale, il vino subisce la fermentazione malolattica e viene passato in piccole botti e Tonneaux di rovere per un periodo di circa un anno. A quel punto viene imbottigliato e riposto in cantina per un ulteriore periodo di affinamento di almeno 12 mesi. Colore rosso rubino molto intenso, al naso rivela un bouquet complesso, con frutta matura mista a un buon sentore di vaniglia. In bocca è rotondo e armonico. Molto complesso, è dotato di un'ottima persistenza e sapidità. Vino di eccezionale finezza e notevole classe, si accompagna bene alla tipica pasta fresca piemontese, agli arrosti di carni rosse e bianche, alla selvaggina e ai formaggi piccanti.

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