

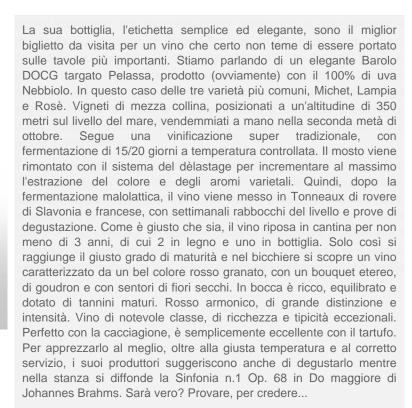
ACQUISTATO IL

Barolo DOCG 2018



2018

Ricchezza e tipicità eccezionali



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

II Vino

Tipologia Vino Rosso DOCG

Provenienza Piemonte

Uve 100% Nebbiolo, varieta? Michet, Lampia,

Rose?.

Gradazione 15% vol Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo da invecchiamento

Abbinamento Menu di carne

Vendemmia manuale nella seconda meta? di Ottobre. Vinificazione: Barolo tradizionale con fermentazione di 15/20 giorni Vinificazione 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.