



Pelassa



ROMANTIC WINES OF PIEDMONT

Lot Nebbiolo d'Alba

Vitigno: 100% Nebbiolo, varietà Michet, Lampia, Rosè.

Allevamento e densità d'impianto: Guyot, 4800 ceppi per ettaro.

Altitudine: 330 m s.l.m.

Vendemmia: manuale nella seconda metà di Ottobre.

Vinificazione: 12 giorni circa a 26°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 botti 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: 24 mesi, di cui 12 in botte e 12 in bottiglia.

Caratteristiche: colore rosso rubino con sfumature tendenti al granato; il profumo è delicato e pieno con sentori floreali (rosa), fruttati (piccoli frutti di bosco, lamponi e mirtilli) e in fondo piacevolmente speziato. Sapore asciutto, morbido e piacevolmente armonico di notevole persistenza; grande equilibrio e tipicità.

Abbinamenti: un vino che accompagna bene tutto il pasto, ma che si abbina in modo particolare a piatti ricchi e gustosi come pasta fresca e selvaggina. Delizioso con la fonduta.

Imballo

Cod. EAN/bottiglia: **8033564390036**

Cod. EAN/cartone: **8033564390531**

Cod. doganale: **22 04 2162**

Bottiglie per cartone: **6**

Cartoni per pallet 80x120: **110 = 11 x 10**

Dimensioni cartone (cm): (l) **31** x (w) **25** x (h) **17,5**

Peso vetro (g): **430**

Peso Cartone (kg): **7,4**

Apprezalo ascoltando

JOHANN SEBASTIAN
BACH

Concerti Brandeburghesi



Copyright © 2012 Azienda Agricola Daniele Pelassa. All Rights Reserved

Azienda Agricola Daniele Pelassa

Borgata Tucci, 43 - 12046 Montà d'Alba (CN) ITALIA - tel. e fax +39 0173.971312
P.iva 02915690040 skype: pelassa.daniele pelassa@pelassa.com www.pelassa.com