



Pelassa



ROMANTIC WINES OF PIEDMONT

Sot Rosè

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

Altitudine: 330 m s.l.m.

Vendemmia: manuale a fine Settembre.

Vinificazione: dopo alcune ore di macerazione sulle bucce il mosto viene separato e fatto fermentare a circa 16°C.

Affinamento: in acciaio ed imbottigliato nella primavera successiva alla vendemmia.

Caratteristiche: colore rosso ciliegia scarico, il profumo è fresco di viole e frutti rossi come fragola e lampone. Sapore asciutto, delicato ed elegante con una buona struttura, al palato si presenta elegante e bilanciato con tannini fini che contribuiscono ad una lunga persistenza.

Abbinamenti: il Sot Rosè è un eccellente aperitivo ed è perfetto abbinato ad antipasti e pasta, così come ad ogni tipo di pizza; grazie alla sua eleganza e alla fresca acidità è delizioso anche con pesce, formaggi freschi e piatti di verdure. Da servire fresco ad una temperatura di circa 10-12°C.

Seppur il Nebbiolo garantisce una buona capacità di invecchiamento per godere della fragranza dei profumi si consiglia di consumare il Sot Rosè entro 2 o 3 anni dalla vendemmia.

Imballo

Cod. EAN/bottiglia: **8033564390111**

Cod. EAN/cartone: **8033564390616**

Cod. doganale: **22 04 2184**

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): **410**

Peso Cartone (kg): **7,3**

Apprezzalo ascoltando

FELIX

MENDELSSOHN

Sinfonia n.4 in La maggiore "Italiana"



Copyright © 2024 Azienda Agricola Daniele Pelassa. All Rights Reserved

Azienda Agricola Daniele Pelassa

Casali Castellero, 2 - 12046 Montà d'Alba (CN) ITALIA - tel. +39 0173.976130

P.iva 02915690040

pelassa@pelassa.com

www.pelassa.com