



Pelassa

ROMANTIC WINES OF PIEDMONT

Barolo

Robert Parker

WINE ADVOCATE



93 VINTAGE 2015

93 VINTAGE 2016

The classic Pelassa 2015 Barolo reveals a rich, open-knit fabric with dark fruit tones. The aromas are presented in a broad-brush pattern with sweeping aromas of blackberry, forest floor, licorice and ferrous earth. This wide-angle view is a commonly found characteristic in Nebbiolo from this warm, dry and sunny vintage. The wine saturates the palate, but the elegant tannins and the grape's natural acidity add a lively kick.

Here's a wine that shows the dark berry fruit, smoke, tar and licorice of a classic Nebbiolo.

The Pelassa 2016 Barolo reveals tart cherry and dried blackberry, with delicate background tones of smoke, tar and powdered licorice. There are touches of rusty nail and candied lilac as well. This is a steady and nicely balanced Barolo that has just started its bottle evolution, and that should continue well beyond the 10-year mark.

VINTAGE 2016

Sweet berries and strawberries with notes of smoke and slate. It's medium-to full-bodied with chevy, creamy tannins. Needs time to soften, but impressive. Try after 2023.

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

Allevamento e densità d'impianto: Guyot, 5000 ceppi per ettaro.

Altitudine: 350 m s.l.m.

Vendemmia: manuale nella seconda metà di Ottobre.

Vinificazione: Barolo tradizionale con fermentazione di 15/20 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 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: 3 anni, di cui 2 in tonneaux ed 1 in bottiglia.

Caratteristiche: 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 intensità. Vellutato, vino di notevole classe, di ricchezza e tipicità eccezionali, austero.

Abbinamenti: perfetto con la cacciagione ed i piatti di carni bianche e rosse della grande cucina con salse bianche e brune. Eccellente con il tartufo. È preferibile utilizzare un decanter e servirlo a 18°C.

Riconoscimenti: Robert Parker The Wine Advocate - James Suckling - Gambero Rosso - Due Bicchieri; Decanter WWA Medaglia d'Oro 95 Punti; Wine Enthusiast Magazine 90 Punti.

Imballo

Cod. EAN/bottiglia: 8033564390012

Cod. EAN/cartone: 8033564390517

Cod. doganale: 22 04 2162

Bottiglie per cartone: 6

Cartoni per pallet 80x120: 95 = 19 x 5

Dimensioni cartone (cm): (l) 26.5 x (w) 17.5 x (h) 31

Peso vetro (g): 575

Peso Cartone (kg): 8,3

Apprezalo ascoltando

JOHANNES
BRAHMS

Sinfonia n.1 Op. 68 in Do maggiore



Copyright © 2012 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

