



Pelassa



ROMANTIC WINES OF PIEDMONT

San Pancrazio Barbera d'Alba
Superiore

Decanter
WORLD WINE AWARDS 2016
MEDAGLIA DI BRONZO



Vitigno: 100% Barbera

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

Altitudine: 330 m s.l.m.

Vendemmia: manuale a metà Ottobre circa.

Vinificazione: 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: 24 mesi, di cui 12 mesi in botte, tonneaux e 12 mesi in bottiglia.

Caratteristiche: 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.

Abbinamenti: si accompagna alla tipica pasta fresca piemontese, agli arrostiti di carni rosse e bianche, alla selvaggina e ai formaggi piccanti.

Riconoscimenti: Gambero Rosso - Due Bicchieri; Decanter; Gambero Rosso - Premio "Qualità Prezzo".

Imballo

Cod. EAN/bottiglia: 8033564390043

Cod. EAN/cartone: 8033564390548

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

Apprezzalo ascoltando

ČAJKOVSKIJ

Concerto per pianoforte e orchestra
n.1 in Re maggiore



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