

Pelassa



ROMANTIC WINES OF PIEMONTE

BAROLO San Lorenzo di Verduno

Robert Parker
WINE ADVOCATE

93 VINTAGE
2014

This pretty Barolo opens to soft earthy and fruity aromas, and it builds slowly in intensity. The Pelassa 2014 Barolo San Lorenzo di Verduno is a little more territory-driven than the warmer 2015 vintage that I tasted at the same time. The 2015 vintage is more exuberant and fruit-forward, but the 2014 peels back carefully to reveal dusty mineral, forest berry, licorice, smoke and tar. The presentation is incredibly fragile and delicate.

93+ VINTAGE
2015

The Pelassa 2015 Barolo San Lorenzo di Verduno shows a candid fruit characteristic with pretty contours of cassis, licorice and blood orange. The wine opens beautifully in the glass, showing an inviting and open personality that is immediately attractive and memorable. This Barolo from Verduno is delicate and nuanced in terms of mouthfeel, with long-lasting and polished endnotes of cassis, cherry, ash and licorice.

95 VINTAGE
2016

The Pelassa 2016 Barolo San Lorenzo di Verduno is a single-vineyard expression from one of the most popular and exciting subzones in the appellation. Verduno is known for its delicate fruit nuances and for the silky and fine sensations that are so carefully revealed in these wines. This expression offers cassis, wild cherry and bitter almond. You nouthfeel is soft, slender and fragile.

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

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

Altitudine: 330 m s.l.m.

Vendemmia: manuale nella seconda metà di Ottobre.

Vinificazione: questo vino viene prodotto nei vigneti del Cru storico San Lorenzo situato nel Comune di Verduno. La vinificazione di questo Barolo è tradizionale con fermentazione di 15/20 giorni circa a 26°C dopo aver effettuato la diraspatura e una soffice pigiatura; il mosto viene rimontato con il sistema del déstage allo scopo di incrementare al massimo l'estrazione del colore e degli aromi varietali. Dopo la fermentazione malolattica il vino viene messo in tonneau di rovere di Slavonia e Francese con rabbocchi settimanali.

Affinamento: 4 anni, di cui 2 in legno.

Caratteristiche: tannini vellutati, splendidamente ammorbiditi ed eleganti, il Barolo San Lorenzo esprime tutta la raffinatezza tipica dei vini del Comune di Verduno, con sentori di spezia e petali di rosa. Si presenta ricco al palato ma estremamente raffinato con un'ottima capacità di invecchiamento se conservato accuratamente.

Abbinamenti: ideale con la fonduta, primi piatti con sughi di selvaggina, carni rosse e formaggi a crosta fiorita o erborinata. Eccellente con il tartufo. È preferibile utilizzare un decanter e servirlo a 16°C - 18°C.

Riconoscimenti: Robert Parker The Wine Advocate - IWC International Wine Challenge.

Imballo

Cod. EAN/bottiglia: **8033564390159**

Cod. EAN/cartone: **8033564390654**

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

ROBERT
SCHUMANN

Quartetto per Piano Op. 47



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

