



# Pelassa



ROMANTIC WINES OF PIEDMONT

## Riserva Barolo



**GAMBERO ROSSO**  
"Two Glasses" 2016



**WINE ENTHUSIAST** 92 points  
MAGAZINE

葡萄品种：100%内比奥罗Nebbiolo。

种植方式及密度：居约式；5,000株/公顷。

葡萄园平均海拔：320米。

采摘时间：10月下旬，全手工采摘。

酿造工艺：该款珍藏型葡萄酒仅采用最好的葡萄且仅在最好的年份才出产。在26℃下发酵15-20天，传统工艺酿制；去梗轻压破皮，淋皮以萃取更多的色素和风味；苹果酸-乳酸发酵完成后，导入斯洛文尼亚和法国橡木桶中熟成，并每周添液、品鉴及监控葡萄酒的发展状态。

陈酿时间：5年。其中橡木桶陈酿2年，装瓶陈酿3年。

风格特点：漂亮的石榴红色；风味丰富持久，单宁成熟充沛，强劲有力，口感饱满，如天鹅绒般顺滑，结构优雅，陈年潜力巨大。

配餐建议：野味酱意面、炖煮类红肉、野猪汤及成熟蓝纹奶酪等。建议醒酒，最佳适饮温度为18℃。

获奖情况：《大红虾》——两杯奖；  
《葡萄酒爱好者》——92分；

#### Packaging information

Code EAN/bottle: 8033564390135

Code EAN/case: 8033564390630

Cod. customs: 22 04 2162

Bottles per case: 6

Cases per pallet 80x120: 95 = 19 x 5

Dimensions case (cm): (l) 26.5 x (w) 17.5 x (h) 31

Glass weight (g): 575

Case weight (kg): 8,3



Enjoy it while listening to

GUSTAV

MAHLER

Symphony No.5

推荐音乐：古斯塔夫·马勒，《5号交响乐》。

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