



# Pelassa



ROMANTIC WINES OF PIEDMONT

## Mario's

马里奥红

葡萄品种：巴贝拉Barbera、梅洛Merlot、赤霞珠Cabernet Sauvignon。

种植方式：居约式，短枝修剪。

葡萄园平均海拔：330米。

采摘时间：9月15日-10月15日。

酿造工艺：26-27°C下发酵7-8天。去梗轻压破皮，并采用淋皮的方式获得更多的色素和风味物质。采摘完后立即在不锈钢桶中进行苹果酸-乳酸发酵。

风格特点：宝石红，泛着紫色边缘；果香花香浓郁持久，令人想起樱桃、红加仑和杏子；口感柔顺，酒体饱满，结构平衡，风格优雅。

配餐建议：以披萨，烤肉，烤野味及意式料理为佳。

#### *Packaging information*

Code EAN/bottle: **8033564390098**

Code EAN/case: **8033564390593**

Cod. customs: **22 04 2184**

Bottles per case: **6**

Cases per pallet 80x120: **110 = 11 x 10**

Dimensions case (cm): (l) **31 x (w) 25 x (h) 17,5**

Glass weight (g): **410**

Case weight (kg): **7,3**



*Enjoy it while listening to*

WOLFGANG AMADEUS

**MOZART**

*Concerto for Piano and Orchestra*

*No.25 C major*

音乐搭配：莫扎特，《25号钢琴协奏曲C大调》。

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