



Pelassa



ROMANTIC WINES OF PIEDMONT

Piemonte

oltre

葡萄品种：90%巴贝拉和10%内比奥罗Nebbiolo。

种植方式及密度：居约式；4,800株/公顷。

葡萄园平均海拔：320米。

采摘时间：部分10月初采摘，部分要稍晚10-15天，全手工采摘。

酿造工艺：在26-27℃下发酵10天左右。去梗轻压破皮，淋皮以萃取更多的色素和风味；酒精发酵完成后进行调配，然后再进行苹果酸乳酸发酵；之后再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：24个月。其中橡木桶陈酿12年，装瓶陈酿12个月。

风格特点：年轻时颜色深红色，并带有紫色边缘；陈年后逐渐变为石榴红；浆果味、橘子酱味中夹杂着紫罗兰花香，层次鲜明，结构优雅和谐，陈年后更趋复杂。

配餐建议：年轻时适合搭配烤红肉；陈年后更适合搭配各种野味，烧烤、奶酪及皮埃蒙特风味鲜蛋意面等。最佳适饮温度为16-18℃。

*Packaging information*

Code EAN/bottle: 8033564390128

Code EAN/case: 8033564390623

Cod. customs: 22 04 2162

Bottles per case: 6

Cases per pallet 80x120: 110 = 11 x 10

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

Glass weight (g): 430

Case weight (kg): 7,4

*Enjoy it while listening to*

ANTONÍN  
DVORÁK

*"From de New World"  
Symphony No.9*

推荐音乐：德沃夏克，《新世界交响乐，9号》。



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