



Pelassa



ROMANTIC WINES OF PIEDMONT

Lot Rosé

索特桃红

葡萄品种：100%内比奥罗Nebbiolo。

种植方式及密度：居约式；4800株/公顷。

葡萄园平均海拔：330米。

采摘时间：9月底，全手工采摘。

酿造工艺：冷浸数小时后分离果皮，然后在均温16℃的环境下进行酒精发酵。

陈酿方式：在不锈钢桶中陈酿数月后，于次年春季装瓶。

风格特点：浅色樱桃红；果香新鲜，伴有紫罗兰和其他水果，如覆盆子、草莓等香气；口感呈干型，入口优雅，果味极为新鲜，单宁精细，结构精致平衡，余味悠长。

配餐建议：作为开胃酒搭配头盘和意面，也可搭配各式披萨。另外，由于其柔和的口感和高酸的特点，因此也很适合搭配鱼类、鲜奶酪以及蔬菜料理等。

侍酒建议：最佳侍酒温度10-12℃。建议年轻时饮用，以2-3年最佳。鉴于内比奥罗自身的特点，该酒陈年后亦能发展出各式花香，陈年潜力不容小觑。

Packaging information

Code EAN/bottle: 8033564390111

Code EAN/case: 8033564390616

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

FELIX

MENDELSSOHN

Symphony No.4 A major "Italian"

音乐搭配：门德尔松，《4号交响乐A大调“意大利人”》。



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