



# Pelassa



ROMANTIC WINES OF PIEDMONT

## Barolo

*Robert Parker*  
WINE ADVOCATE

93+ VINTAGE 2017



93 VINTAGE 2015

*The classic Pelassa 2015 Barolo reveals a rich, open-knit fabric with dark fruit tones. The aromas are presented in a broad-brush pattern with sweeping aromas of blackberry, forest floor, licorice and ferrous earth. This wide-angle view is a commonly found characteristic in Nebbiolo from this warm, dry and sunny vintage. The wine saturates the palate, but the elegant tannins and the grape's natural acidity add a lively kick.*

93 VINTAGE 2016

*Here's a wine that shows the dark berry fruit, smoke, tar and licorice of a classic Nebbiolo. The Pelassa 2016 Barolo reveals tart cherry and dried blackberry, with delicate background tones of smoke, tar and powdered licorice. There are touches of rusty nail and candied lilac as well. This is a steady and nicely balanced Barolo that has just started its bottle evolution, and that should continue well beyond the 10-year mark.*

VINTAGE 2018

*Sweet berries and strawberries with notes of smoke and slate. It's medium-to full-bodied with chewy, creamy tannins. Needs time to soften, but impressive. Try after 2023.*

93 VINTAGE 2016

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

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

*Altitudine:* 350 m s.l.m.

*Vendemmia:* manuale nella seconda metà di Ottobre.

*Vinificazione:* Barolo tradizionale con fermentazione di 15/20 giorni circa a 26°C. Diraspatura, soffice pigiatura; il mosto viene rimontato con il sistema del délastage allo scopo di incrementare al massimo l'estrazione del colore e degli aromi varietali. Dopo la fermentazione malolattica il vino viene messo in tonneaux di rovere di Slavonia e Francese con settimanali rabbocchi del livello e prove di degustazione al fine di garantire al massimo la buona evoluzione del vino.

*Affinamento:* 3 anni, di cui 2 in tonneaux ed 1 in bottiglia.

*Caratteristiche:* colore rosso granato, bouquet etereo, di goudron intenso, con sentori di fiori secchi e nota minerale. Ricco al palato, equilibrato e dotato di tannini maturi che conferiscono al vino armonia, grande distinzione e intensità. Vellutato, vino di notevole classe, di ricchezza e tipicità eccezionali, austero.

*Abbinamenti:* perfetto con la cacciagione ed i piatti di carni bianche e rosse della grande cucina con salse bianche e brune. Eccellente con il tartufo. È preferibile utilizzarlo in un decanter e servirlo a 18°C.

*Imballo*

Cod. EAN/bottiglia: **8033564390012**  
Cod. EAN/cartone: **8033564390517**  
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**



*Apprezvalo ascoltando*

JOHANNES  
BRAHMS

*Sinfonia n.1 Op. 68 in Do maggiore*

Copyright © 2024 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