



Pelassa



ROMANTIC WINES OF PIEDMONT

Piemonte oltre



VINTAGE 2021

Vitigno: 90% Merlot, 10% Barbera.

Allevamento e densità d'impianto: Guyot, 4800 ceppi per ettaro.

Altitudine: 330 m s.l.m.

Vendemmia: manuale parte ad inizio Ottobre e parte dopo 15/20 giorni.

Vinificazione: 8/10 giorni circa a 26/27°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. Le due selezioni svolgono separatamente la fermentazione alcolica e vengono assemblate successivamente prima della fermentazione malolattica; il vino viene quindi messo in piccole botti e 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: 24 mesi, di cui 12 mesi in legno.

Caratteristiche: vino corposo ma estremamente elegante ed armonico, presenta un profumo avvolgente e complesso di frutti maturi e conquista per il meraviglioso bilanciamento di struttura, acidità e tannini che armonicamente propone. Rotondo, vellutato, ricco, pieno e persistente in bocca.

Abbinamenti: si accompagna perfettamente ai primi piatti ricchi della tradizione piemontese, ai brasati, al cinghiale e ai formaggi stagionati.

Imballo

Cod. EAN/bottiglia: **8033564390128**

Cod. EAN/cartone: **8033564390623**

Cod. doganale: **22 04 2162**

Bottiglie per cartone: **6**

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

Dimensioni cartone (cm): (l) **31 x (w) 25 x (h) 17,5**

Peso vetro (g): **430**

Peso Cartone (kg): **7,4**



Apprezzalo ascoltando

ANTONÍN
DVORÁK

*"Dal Nuovo Mondo"
Sinfonia n.9*

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