



Pelassa

ROMANTIC WINES OF PIEDMONT

Roero Riserva S.....i

Robert Parker
WINE ADVOCATE

91 VINTAGE 2017
92 VINTAGE 2016

92 PTS.
JAMESSUCKLING.COM

 WINE ENTHUSIAST.
MAGAZINE

91 PTS. VINTAGE 2019

VINTAGE 2020

92 VINTAGE 2019

91 VINTAGE 2017

Vitigno: 100% Nebbiolo situato nel Comune di Montà d'Alba (CN)

Allevamento e densità d'impianto: Guyot, 4900 ceppi per ettaro.

Altitudine: 340 m s.l.m.

Vendemmia: manuale ad inizio Ottobre circa.

Durata della fermentazione: vinificazione tradizionale con fermentazione spontanea in tini di legno per circa 15 giorni circa a 26°C. L'uva viene dirasidata e subisce una pigiatura soffice, quindi il mosto viene rimontato con il sistema del délestage allo scopo di incrementare al massimo l'estrazione del colore e degli aromi varietali. Dopo la fermentazione malolattica il vino viene messo in botti di rovere Austriaco per circa 12 mesi con regolari rabbocchi del livello e prove di degustazione al fine di garantirne al massimo la buona evoluzione.

Affinamento: 12 mesi in botte, successivamente in bottiglia.

Caratteristiche: Vino con tonalità rubino più o meno intense; profumo fragrante con sentori fruttati di fragola, ciliegia, spezie con sottofondo di liquirizia. In bocca si presenta secco, deciso, giustamente tannico e pieno; queste ed altre caratteristiche lo fanno rientrare nella cerchia dei vini ai quali prestare massima attenzione.

Imballo

Cod. EAN/bottiglia: 8033564390159

(h) 31

Cod. EAN/cartone: 8033564390654

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

Peso vetro (g): 575

Peso Cartone (kg): 8,3



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