

Barolo

Barolo DOCG 2011

[Azienda Agricola Pelassa](#)

Il Barolo Docg dell'azienda Pelassa è vinificato con Nebbiolo in purezza ed è frutto della grande attenzione che da sempre quest'azienda mette nella cura delle sue vigne. Espressione dell'austerità, eccezionalità ed armonia di questa terra di confine, Le Langhe, è un vino che stupisce nella sua evoluzione.

CARATTERISTICHE

Tipo Fermo
Sottotipo Rosso
Disciplinare Barolo
Denominazione DOCG
Annata 2011
Nazione di produzione Italia
Regione di produzione Piemonte
Localizzazione Montà d'Alba
Vitigno Nebbiolo varietà Michet, Lampia, Rosè 100%
Gradazione 14.00 % vol.
Formato Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore Rosso granato
Gusto 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
Profumo Bouquet etereo, di goudron intenso con sentori di fiori secchi e nota minerale
Temperatura di servizio 18° C

DATI DI PRODUZIONE

Altitudine 350 m.s.l.m. m
Allevamento Guyot
Densità impianto 5.000 ceppi per ettaro
Epoca vendemmia Seconda metà di ottobre
Tipo raccolta Manuale
Vinificazione Barolo tradizione con fermentazione di 15/20 giorni. Diraspatura, soffice pigiatura. Mosto rimontato con il sistema del délastage. Fermentazione malolattica
Maturazione In tonneaux di rovere di Slavonia e Francese con settimanali rabocchi del livello e prove di degustazione
Affinamento 3 anni, di cui 2 in tonneaux ed 1 in bottiglia