

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