

Pelassa

Asti DOCG 2015

[Azienda Agricola Pelassa](#)

Il Pelassa Asti Docg dell'omonima azienda vinificato con Moscato in purezza che lo si beva con il dessert o da solo come vino da meditazione, è certamente un vino che sorprende. Bassissima gradazione alcolica, 5%, regala sì dolcezza e armonia, ma anche tanta freschezza. Caratteristiche che lo rendono versatile tanto da poter osare abbinamenti distanti da quelli normalmente pensati per accompagnare un vino puramente dolce. Un vino ricco ed equilibrato che l'azienda consiglia di sorseggiare, e l'etichetta lo lascia intendere, ascoltando La Gazza Ladra di Rossini.

CARATTERISTICHE

Tipo Passito

Sottotipo Bianco

Disciplinare Asti

Denominazione DOCG

Annata 2015

Nazione di produzione Italia

Regione di produzione Piemonte

Vitigno Moscato 100%

Formato Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore Giallo dorato

Gusto Dolce, armonico e di ottima freschezza; vino molto ricco e di notevole equilibrio

Profumo Bouquet elegante ed aromatico tipico di questo vitigno

Abbinamenti Formaggi es. gorgonzola e castelmagno, dolci al cucchiaio

DATI DI PRODUZIONE

Altitudine 330 m

Allevamento Goyot

Densità impianto 4.800 ceppi

Epoca vendemmia 10-15 settembre

Vinificazione Fermentazione 4 giorni circa a 16°