

DANIELI

1898

BARBERA D'ALBA DOC SUPERIORE AZIENDA VITIVINICOLA PELASSA

Das Weingut der Familie Pelassa in Montà d'Alba umfasst 12 Hektar Rebland. Ihre aus den berühmten Piemonteser Rebsorten gekelterten Weine sind terroir- und sortentypisch. Die Geschichte des Guts begann in den 1950er Jahren mit Mario Pelassa, als er als junger Bursche mit dem Velo von Stadt zu Stadt fuhr, um den von der Familie erzeugten Wein zu verkaufen. Heute leiten seine beiden Söhne Davide und Daniele den Familienbetrieb und erneuern ihn technologisch, ohne die über 60-jährige Tradition zu vernachlässigen.



Rebsorten:	100% Barbera.
Vinifikation:	Ausbau während 12 Monaten in Barriques. Danach folgt eine Flaschenreifeung über mindestens 12 Monate.
Farbe:	Rubinrot.
Bouquet:	Fruchtig, beerige Aromen mit einer würzigen Note nach Vanille.
Gaumen:	Weich im Auftakt, schmackhaft, rund mit gut eingebundener Säure und mittellangem Abgang.
Alkoholgehalt:	14,5% vol.
Trinktemperatur:	16 - 18°C
Passt gut zu:	Pastagerichten, Braten, kräftigem Käse.