

DANIELI

1898

BAROLO DOCG 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% Nebbiolo.
Vinifikation:	Ausbau während 24 Monaten im Barrique. Danach folgt eine Flaschenreifung über mindestens 12 Monate.
Farbe:	Granatrot mit bräunlichen Reflexen.
Bouquet:	Blumig, beerige Aromen nach roten Beeren und Kirschen, sowie würzige Noten nach Thymian und Tabak.
Gaumen:	Reich, vollmundig und kräftig, mit feiner, ausgeglichener Tanninstruktur und langem Abgang.
Alkoholgehalt:	15% vol.
Trinktemperatur:	16 - 18°C
Passt gut zu:	Rotem gegrilltem Fleisch, Osso Buco, Wild, Lamm.