



Pelassa

ROMANTIC WINES OF PIEDMONT

San Pancrazio Barbera d'Alba Superiore

Robert Parker
WINE ADVOCATE



92+ VINTAGE 2017

91 VINTAGE 2019

The Pelassa 2017 Barbera d'Alba Superiore San Pancrazio is a delightfully fruit-driven wine packed tight with black currant, summer plum and Morello cherry. Despite the darkness of the fruit, the wine surprises with its bright, high-energy personality. As it opens in the glass, you might find savory tones of spice, forest floor and truffle-infused earth. The finish is dry, but the quality of fruit is deceptively sweet and soft. This wine offers terrific value.

An approachably priced release of about 25,000 bottles, the Pelassa 2019 Barbera d'Alba Superiore San Pancrazio shows a pretty and elegant side to this versatile and food-friendly red grape from Piedmont. The wine opens to notes of wild berry, sour cherry and plum.

Those tangy fruit notes are followed by fresh acidity and a lightweight style that gives this wine classic lines and an immediate appeal.

VINTAGE 2019

Plenty of sweet-berry and citrus aromas and flavors. Medium-to full-bodied with bright acidity and a delicious, creamy finish. Tangy at the end. Drink now.



Vitigno: 100% Barbera

Allevamento e densità d'impianto: Guyot, 4800 ceppi per ettaro.

Altitudine: 330 m s.l.m.

Vendemmia: manuale a metà Ottobre circa.

Vinificazione: 8/10 giorni circa a 26/27°C. Diraspatura, soffice pigiatura; il mosto viene rimontato con il sistema del délastage allo scopo di incrementare al massimo l'estrazione del colore e degli aromi varietali. Dopo la fermentazione malolattica il vino viene messo in piccole botti e tonneau di rovere di Slavonia e Francese con settimanali rabbocchi del livello e prove di degustazione al fine di garantire al massimo la buona evoluzione del vino.

Affinamento: 24 mesi, di cui 12 mesi in botte, tonneau e 12 mesi in bottiglia.

Caratteristiche: colore rosso rubino molto intenso. Bouquet complesso ed intenso, con frutto di bacca matura misto ad un buon sentore di vaniglia; rotondo, armonico, molto complesso al palato. Dotato di ottima persistenza e sapidità, vino di eccezionale finezza e notevole classe.

Abbinamenti: si accompagna alla tipica pasta fresca piemontese, agli arrostiti di carni rosse e bianche, alla selvaggina e ai formaggi piccanti.

Riconoscimenti: Robert Parker The Wine Advocate - James Suckling - Gambero Rosso - Due Bicchieri; Decanter; Gambero Rosso - Premio "Qualità Prezzo".

Imballo

Cod. EAN/bottiglia: 8033564390043

Cod. EAN/cartone: 8033564390548

Cod. doganale: 22 04 2162

Bottiglie per cartone: 6

Cartoni per pallet 80x120: 110 = 11 x 10

Dimensioni cartone (cm): (l) 31 x (w) 25 x (h) 17,5

Peso vetro (g): 430

Peso Cartone (kg): 7,4

Apprezalo ascoltando

ČAJKOVSKIJ

Concerto per pianoforte e orchestra
n.1 in Re maggiore



Copyright © 2012 Azienda Agricola Daniele Pelassa. All Rights Reserved

Azienda Agricola Daniele Pelassa

Casali Castellero, 2 - 12046 Montà d'Alba (CN) ITALIA - tel. +39 0173.976130

P.iva 02915690040

pelassa@pelassa.com

www.pelassa.com