



Pelassa



ROMANTIC WINES OF PIEDMONT

Riserva Roero Antaniolo

Robert Parker
WINE ADVOCATE



92 VINTAGE 2016

Here's a wine that will surely attract those looking for a Barbaresco or Barolo alternative. Made from the same Nebbiolo grape (actually a blend of Michet, Lampia and Rosé clones), the Pelassa 2016 Roero Riserva Antaniolo shows excellent depth and linearity. Dark cherry, cassis, licorice, blood orange and toasted aniseed underline the varietal purity of this classic vintage. The wine is structured, but not excessively so, with a polished and smooth finish.

91 VINTAGE 2017

The Pelassa 2017 Roero Riserva Antaniolo shows some hot-vintage ripeness with dried strawberry and raspberry confit.

These aromas add to the soft contours and pliable personality of this Nebbiolo from the popular Roero region. The wine offers a lot of fruit intensity, especially on the bouquet, with softly integrated tannins.

I would suggest drinking this Riserva within the next 10 years to catch it while that primary fruit is freshest.

VINTAGE 2017

Fruity and easy with plenty of tannins and lots of cherry, cream and toffee undertones. It's medium-bodied with an abundance of ripe fruit that is slightly jammy, yet fresh and delicious. Drink now.

Vitigno: 100% Nebbiolo, varietà Michet, Lampia, Rosé.

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

Altitudine: 330 m s.l.m.

Vendemmia: manuale dal 5 al 20 Ottobre.

Vinificazione: vinificazione tradizionale con fermentazione di 15 gg circa a 26°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 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: 30 mesi, di cui 18 in botte, tonneau e 12 in bottiglia.

Caratteristiche: Vino con tonalità rosso rubino più o meno intense; profumo fragrante con sentori fruttati di fragola, ciliegia, spezie e con sottofondo di liquirizia. In bocca si presenta secco, deciso, giustamente tannico e pieno: queste ed altre caratteristiche lo fanno rientrare nella cerchia dei vini ai quali prestare massima attenzione.

Abbinamenti: ottimo con carni rosse arrostate, allo spiedo, alla griglia e con la cacciagione specie se di pelo.

Riconoscimenti: Robert Parker The Wine Advocate - James Suckling - Gambero Rosso - Due Bicchieri; Wine Enthusiast Magazine 90 Punti.

Imballo

Cod. EAN/bottiglia: 8033564390029

Cod. EAN/cartone: 8033564390524

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

Apprezzalo ascoltando

LUDWIG VAN
BEETHOVEN

Trii con pianoforte



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