



# Pelassa



ROMANTIC WINES OF PIEDMONT

## San Vito Roero Arneis

Robert Parker  
WINE ADVOCATE



**89** VINTAGE 2019

*From vintner Daniele Pelassa, the 2019 Roero Arneis San Vito has strong elements that remind me of Sauvignon Blanc with those tangy green tomato leaf aromas that you get in cool-climate expressions of the fragrant grape. The Arneis variety tends to be more viscous and less aromatic. Instead, this wine shows bright aromas of citrus, passion fruit and crushed stone.*

**90** VINTAGE 2020

*Certified for sustainable farming protocols, the Pelassa 2020 Roero Arneis San Vito is super bright and cheerful with tonic and energized aromas that pop happily from the bouquet. This is the quintessential aperitivo wine. The freshness of the floral, peach and lemon aromas are fantastic. Bitter almond and dried basil appear on the snappy, refreshing finish. The wine is thin and simple but so much fun. Some 35,000 bottles were made.*

**VINTAGE 2020**

*A layered and rather spicy white with pepper, chalk and citrus character. Medium-bodied with apple and pear flavors. Mango in the aftertaste. Drink now.*

**Vitigno:** 100% Arneis

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

**Altitudine:** 330 m s.l.m.

**Vendemmia:** manuale a metà Settembre circa.

**Durata della fermentazione:** 12 giorni circa a 16°C. Il vino rimane successivamente circa 6 mesi sulle fecce nobili prima di essere imbottigliato.

**Affinamento:** circa 2 mesi in bottiglia.

**Caratteristiche:** le uve provengono principalmente dai nostri vigneti situati nella Frazione San Vito di Montà d'Alba. Colore giallo paglierino intenso; profumo delicato, complesso, suadente, floreale riconducibile alla ginestra e alla camomilla con leggere percezioni di miele e confetture a polpa bianca. Al gusto si presenta secco, armonico, con piacevole vena acidula che dà freschezza e persistenza. Molto particolare è la sua naturale mineralità tipica degli Arneis di Montà d'Alba. Per la sua complessità il Roero Arneis spesso è stato descritto come un Barolo Bianco.

**Abbinamenti:** si accompagna a tutto il pasto.

Piacevole con gli antipasti ed i piatti di pesce; ottimo servito come aperitivo.

**Riconoscimenti:** Robert Parker The Wine Advocate - James Suckling - Decanter WWA Medaglia di Bronzo; Gambero Rosso - Premio miglior rapporto "Qualità Prezzo"; Gambero Rosso - Due Bicchieri.

**Imballo**

Cod. EAN/bottiglia: 8033564390067

Cod. EAN/cartone: 8033564390562

Cod. doganale: 22 04 2138

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): 500

Peso Cartone (kg): 7,9



Apprezzalo ascoltando

AMADEUS  
MOZART

Le Nozze di Figaro

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