



# Barolo

Barolo DOCG 2011

Azienda Agricola Pelassa

---

Il Barolo Docg dell'azienda Pelassa è vinificato con Nebbiolo in purezza ed è frutto della grande attenzione che da sempre quest'azienda mette nella cura delle sue vigne. Espressione dell'austerità, eccezionalità ed armonia di questa terra di confine, Le Langhe, è un vino che stupisce nella sua evoluzione.

---

## CARATTERISTICHE

<b>Tipo</b>	Fermo
<b>Sottotipo</b>	Rosso
<b>Disciplinare</b>	Barolo
<b>Denominazione</b>	DOCG
<b>Annata</b>	2011
<b>Nazione di produzione</b>	Italia
<b>Regione di produzione</b>	Piemonte
<b>Localizzazione</b>	Montà d'Alba
<b>Vitigno</b>	Nebbiolo varietà Michet, Lampia, Rosè 100%
<b>Gradazione</b>	14.00 % vol.
<b>Formato</b>	Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Rosso granato
<b>Gusto</b>	Ricco al palato, equilibrato e dotato di tannini maturi che conferiscono al vino armonia, grande distinzione e intensità. Vellutato, vino di notevole classe, di ricchezza e tipicità eccezionali, austero
<b>Profumo</b>	Bouquet etereo, di goudron intenso con sentori di fiori secchi e nota minerale
<b>Temperatura di servizio</b>	18° C

## DATI DI PRODUZIONE

<b>Altitudine</b>	350 m.s.l.m. m
<b>Allevamento</b>	Guyot
<b>Densità impianto</b>	5.000 ceppi per ettaro
<b>Epoca vendemmia</b>	Seconda metà di ottobre
<b>Tipo raccolta</b>	Manuale
<b>Vinificazione</b>	Barolo tradizione con fermentazione di 15/20 giorni. Diraspatura, soffice pigiatura. Mosto rimontato con il sistema del <i>dèlastage</i> . Fermentazione malolattica
<b>Maturazione</b>	In tonneaux di rovere di Slavonia e Francese con settimanali rabocchi del livello e prove di degustazione
<b>Affinamento</b>	3 anni, di cui 2 in tonneaux ed 1 in bottiglia