Pelassa

Asti DOCG 2015

Azienda Agricola Pelassa

Il Pelassa Asti Docg dell'omonima azienda vinificato con Moscato in purezza che lo si beva con il dessert o da solo come vino da meditazione, è certamente un vino che sorprende. Bassissima gradazione alcolica, 5%, regala sì dolcezza e armonia, ma anche tanta freschezza. Caratteristiche che lo rendono versatile tanto da poter osare abbinamenti distanti da quelli normalmente pensati per accompagnare un vino puramente dolce. Un vino ricco ed equlibrato che l'azienda consiglia di sorseggiare, e l'etichetta lo lascia intendere, ascoltando La Gazza Ladra di Rossini.

CARATTERISTICHE

Tipo	Passito
Sottotipo	Bianco
Disciplinare	Asti
Denominazione	DOCG
Annata	2015
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Piemonte
Vitigno	Moscato 100%
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Giallo dorato
Gusto	Dolce, armonico e di ottima freschezza; vino molto ricco e di notevole equilibrio
Profumo	Bouquet elegante ed aromatico tipico di questo vitigno
Abbinamenti	Formaggi es. gorgonzola e castelmagno, dolci al cucchiaio

DATI DI PRODUZIONE

Altitudine	330 m
Allevamento	Goyot
Densità impianto	4.800 ceppi
Epoca vendemmia	10-15 settembre
Vinificazione	Fermentazione 4 giorni circa a 16°