



Pelassa



ROMANTIC WINES OF PIEDMONT

Mario's

Vitigno: 75% Merlot 25% Barbera

Allevamento: Guyot e cordone speronato.

Altitudine: 330 m s.l.m.

Vendemmia: da metà Settembre a metà Ottobre.

Vinificazione: 7/8 giorni circa a 26/27°C.

Diraspatura, soffice pigiatura; il mosto viene rimontato con il sistema del déstasse allo scopo di incrementare al massimo l'estrazione del colore e degli aromi varietali. La fermentazione malolattica è svolta subito dopo la vendemmia in vasche di acciaio.

Caratteristiche: colore rosso rubino, bouquet fruttato e fragrante con sentori di ciliegia, ribes rosso e albicocca. Al palato si presenta morbido, di buona struttura, bilanciato ed armonico. Vino di classe e molto fine.

Abbinamenti: si accompagna bene con tutti i cibi, eccellente con la pizza, con gli antipasti, i formaggi giovani e con le carni arrosto.

Imballo

Cod. EAN/bottiglia: **8033564390098**

Cod. EAN/cartone: **8033564390593**

Cod. doganale: **22 04 2184**

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): **410**

Peso Cartone (kg): **7,3**



Apprezzalo ascoltando

WOLFGANG AMADEUS

MOZART

*Concerto per pianoforte e orchestra
n.25 in Do maggiore*

Copyright © 2024 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