

## Technische fiche

<b>Naam van de wijn</b>	Daniele Pelassa Mario's Vino Bianco
<b>Jaar</b>	2019
<b>Druif</b>	Arneis, Favorita, Chardonnay
<b>Land/streek</b>	Piëmonte, Italië
<b>Terroir</b>	
<b>Aroma's</b>	Mooie strogele kleur. Zeer aromatisch, vooral exotische fruit, wat lychee, ananas, perzik. Hints van citrus en wat pompelmoes. Tikje mineraliteit. Zeer fris, met toch een tikje melligheid in de afdronk
<b>Vinificatie/élevage</b>	12 dagen fermentatie op 16°C daarna 4 maand lagering op zijn eigen lies voor te bottelen. 2 maand rusten op fles voor verkoop.
<b>Info Domein</b>	De familie Pelassa heeft altijd al wijn geproduceerd van de wijngaarden die ze bezaten. De huidige wijnmakerij werd in 1960 opgericht door Mario en zijn vrouw Maria Theresa die ook alleen maar hun wijnen in de streek verkochten. Tot 2000 hebben ze aan het roer gestaan van hun bedrijf. Nu hebben hun zonen David en Daniele het omgevormd tot een dynamische bedrijf die nu ook wereld wijn verkopen. Mario ging vroeger altijd zijn wijnen gaan verkopen in Turijn met de fiets. Hij liet ginter de mensen proeven van zijn heerlijke Nebbiolo wijnen. Hij kreeg in de stad te horen dat hij de Superga heuvel moest gaan op zo'n kostbare wijnen te kunnen verkopen! Mario is zo gestard, door met zijn fiets naar steden te gaan op zo zijn wijn te verkopen. Deze fiets staat ook op het etiket
<b>Wijn&amp;gerecht</b>	Koude voorgerechten. Civice van kabeljauw met pompelmoes als sausje een dressing/mayo met wat groene kruiden. Asperge als garnituur

