

Technische fiche

Naam van de wijn	Daniele Pelassa 'SOT Nebbiolo d'Alba'
Jaar	2019
Druif	Nebbiolo
Land/streek	Piemonte, Italië
Terroir	
Aroma's	Lichte kersenrode kleur met granaat tinten. Hele delicate neus met viooltjes en bramen, framboos en rode bessen met plezierige 'spicy' toets. Hele mooie balans in de mond. De tannine komt wat boven, maar wordt mooi rond naar mate hij wat 'open' staat. Heel klassevolle wijn!
Vinificatie/élevage	12 dagen macceratie op 26°C. Zachte persing. Overpompen met déstilage. Na de malolactatische gisting worden de wijnen in Sloveense en Franse Eik bewaard gedurende 12 maand. daarna nogmaals 12 maand op fles.
Info Domein	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
Wijn&gerecht	Lekker bij lichte vlees bereidingen zoals kwartel, kip, kalkoen,... Maar kan zeker ook bij pastagerechten met truffel of bereidingen met Champignons. Kan zeker ook bij varken of kalfsvlees.

