

2019 Langhe Nebbiolo DOC

Pelissero | Piemont

Alle Trauben für diesen Nebbiolo stammen von jüngeren Rebstöcken der Barbaresco-Lagen. Pelissero hat es sich zur Aufgabe gemacht jeden Jahrgang des Nebbiolo so frisch und filigran wie möglich auszubauen. Dafür wird die Mazeration unter ständigen Temperaturkontrollen beaufsichtigt und nicht zu lange vollzogen. Nur ein kleiner Teil (20-30%) reift danach in Barriquefässern. Der Rest wird in großen Holzfässern verfeinert. Mit jedem Jahrgang beweist der Winzer sein Können. Ein reinsortiger Nebbiolo, der mit Frische, Luftigkeit und Raffinesse überzeugt. Speiseempfehlung Traditionsgemäß wird Nebbiolo zu Trüffel getrunken. Außerdem passt er auch sehr gut zu feinen Kartoffelgerichten oder hellem Fleisch.



Sensorik

Farbe	rubinrot
Duft	Röstaromen, Veilchen, Walderdbeere
Geschmack	würziges Tannin, belebende Säure, elegant

Wissenswertes

Ausbau	Barrique, Flaschenreife, großes Holzfass
Trinkreife	2024-2030
Trinktemperatur	16-18°C

Speiseempfehlung

Kartoffelgerichte, Trüffel, buttrige Saucen

Produzent

Das Weingut Pelissero wurde 1954 gegründet und wird heute in dritter Generation, von Giorgio Pelissero geleitet. Mit seiner Schwester Cristina gehört Giorgio zur Gruppe der "Langa in", zu der sich eine Reihe der begabtesten piemonteser Winzer zusammengeschlossen haben. In der neuen Cantina bei Treiso werden die Trauben von mittlerweile 42 Hektar Rebfläche mit 20 Mitarbeitern verarbeitet und ausgebaut. Selbst bei den "einfacheren" Weinen wie Barbera und Nebbiolo setzt Giorgio Barriques ein. Das Flaggschiff bleibt weiterhin der Vanotu, ein Spitzen-Barbaresco aus den besten Nebbiolo-Trauben des Gutes, mit dem Giorgio schon mehrere Male die drei Gläser des Gambero Rosso gewonnen hat.

Gründungsjahr	1954
Anzahl der Mitarbeiter	20
Rebfläche	42 Hektar
Zahl produzierter Flaschen	250 000
Rebsortenspiegel	Nebbiolo, Barbera, Dolcetto, Moscato, Riesling, Favorita

Pelissero | Via Ferrere 10 | IT 12050 Treiso