

## Technische fiche

<b>Naam van de wijn</b>	Daniele Pelassa 'Antaniolo Riserva'
<b>Jaar</b>	2019
<b>Druif</b>	Nebbiolo
<b>Land/streek</b>	Piemonte, Italië
<b>Terroir</b>	
<b>Aroma's</b>	Deze wijn zal zeker aantrek hebben tot alle barbaresco en Barolo fans. De kleur geeft een licht rode kleur met granaat kleurige omranding. In de neus tonen van kersen, aardbeien en verschillende spiced tonen zoals vanille, tijm, laurier en wat steranijs. Hemelse aanzet in de mond! Mooie aanzet van het rood fruit die toch al wat 'zoeter' is. Daarna heel wat specerijen met een mooie tannine en heel aangename zuren. Een troef voor de Barolo en Barbaresco drinken! Prijs-kwaliteit is deze een topper!!
<b>Vinificatie/élevage</b>	Traditionele vinificatie met 15 dagen macceratie op 26°C. Na de malolactatische gisting wordt de wijn gelagerd in Sloveense en Franse eiken houten vaten gedurende 18 maand en daarna nog eens 12 maand op fles.
<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>	Gegrild vlees, wild (licht wild zoals fazant, patrijs,...) met intens kruidige sauzen.

