

Verduno Pelaverga

Denominazione di Origine Controllata

Prezioso ed intrigante con note speziate di pepe e cannella

Unico nel suo genere per le particolari note che lo caratterizzano: cannella e pepe nero, unito alla ciliegia marasca. Il Verduno Pelaverga San Biagio si contraddistingue inoltre per la piacevole sapidità poiché prodotto nel Comune di La Morra, sul confine con la zona originaria di Verduno.

Vitigno: Pelaverga Piccolo di Verduno, varietà autoctona di antica coltivazione, è allevato a Guyot con viticoltura sostenibile.

Vendemmia: data la generosità varietale e la buona energia vegetativa che caratterizza la menzione Capalot in cui è prodotto, sono determinanti i laboriosi lavori di diradamento e sfogliatura e effettuate durante i mesi estivi fino alla vendemmia che avviene manualmente nella seconda metà di settembre.

Vinificazione: Delicata diraspatura con lieve pigiatura e macerazione statica a freddo di 1 giorno per favorire i naturali importanti processi enzimatici. Fermentazione alcolica a 24° C per 25 giorni con frequenti follature per favorire la produzione del complesso patrimonio aromatico che lo contraddistingue.

Affinamento: sui lieviti per circa un mese e poi matura in botti di acciaio fino ad Aprile acquisendo volume e ampliando le caratteristiche note fragranti e speziate. Affinamento bottiglia di 3 mesi, periodo durante il quale si ottimizza l'equilibrio tra note fruttate e floreali assieme a quelle speziate che si ampliano, fondendosi.

Abbinamenti: Molto duttile come abbinamento ad antipasti, portate a base di crostacei, conchigliame e pesce, primi piatti e torte salate, carni bianche o rosse leggere, formaggi di media stagionatura fino alla pasticceria secca. Ottimo come aperitivo, da bere dai 14°C in estate ai 18°C, in 4 - 6 anni.

Note di degustazione

Colore: rosso rubino brillante con tonalità più o meno intense e riflessi cerasuoli.

Profumo: vivace, intenso e fragrante in cui si distinguono nettamente le note speziate di cannella e pepe nero accompagnata da quella fruttata della ciliegia marasca. Ugualmente importanti per definirne il bouquet sono l'aroma floreale di rosa e violetta con una lieve vena erbacea.

Gusto: vellutato ed armonico in cui le immediate fresche sensazioni scoperte all'olfatto lasciano spazio ad una piacevole struttura che stupisce per l'equilibrio tra sapidità, dolcezza e grande persistenza..

Caratteristiche Vigneto

Zona di origine: La Morra; coltivata in un bellissimo vigneto a corpo unico situato sull'imponente collina di La Morra che domina dalla sua posizione quasi sommitaria l'intero panorama delle Langhe. L'esposizione molto soleggiata e gli elevati sbalzi termici garantiscono un generoso patrimonio aromatico, permettendo di accentuare ancor di più la sapidità abbinata a intense note floreali, di frutta e spezie.

Esposizione: Est

Altitudine: 390 m slm

Anno di impianto: 1990-2018

Suolo: Nel sito sono stati rinvenuti reperti fossili che dimostrano l'origine sedimentaria marina del suolo, formato Marne di Sant'Agata Lamine intervallate da strati di arenaria e conglomerati

