



Verduno Pelaverga doc

Vitigno: deriva da un vitigno autoctono di antica coltivazione, il Pelaverga Piccolo di Verduno. Vino prezioso e raro, appartiene alle Piccole DOC d'Italia. E' l'unico Verduno Pelaverga doc – per motivi storici - ad essere coltivato e prodotto nel Comune di La Morra, sul confine con la zona originaria di Verduno.

Zona geologica: Pria. Esposizione molto soleggiata, con giacitura alla sommità della collina, ove sbalzi termici garantiscono all'uva un generoso patrimonio aromatico. Il terreno è costituito da marne calcareo-argillose, frammiste a vene di sabbia. Voce di origine dialettale, “Pria” corrispondeva anticamente al termine “Pietra”, a testimonianza degli strati di arenaria, tuttora presenti, che decomposti dagli agenti atmosferici, contribuiscono ad aumentarne la componente sabbiosa.

Vendemmia: fine settembre. Data la generosità varietale e la buona energia vegetativa che caratterizza questa sottozona, sono determinanti le laboriose operazioni di sfogliatura e diradamento effettuate manualmente durante i mesi estivi fino alla raccolta. Ne derivano note fruttate e speziate, sapidità e freschezza. La resa per ettaro è mediamente pari a 70 q/Ha, sempre al di sotto del limite fissato dal relativo disciplinare di produzione (90q/Ha).

Vinificazione: la macerazione dura circa 10-15 giorni, in serbatoi termocondizionati, per evitare il rischio di surriscaldamento delle vinacce. Vengono effettuate delicate ma frequenti follature, allo scopo di garantire un buon rimescolamento della massa, stimolando i processi fermentativi ed enzimatici e favorendo lo sviluppo della frazione aromatica, in particolare delle note speziate.

Affinamento: in botti di acciaio per circa 3 mesi e successivi 4 mesi di affinamento in bottiglia.

Colore: rosso rubino più o meno intenso, con riflessi cerasuoli.

Profumo: vivace, intenso e fragrante in cui si distingue, particolarmente, una nota speziata - cannella e pepe nero - accompagnata da quella fruttata della ciliegia marasca. Ugualmente importanti per definirne il bouquet sono l'aroma floreale - rosa e violetta - ed una lieve vena erbacea.

Gusto: secco, fresco, persistente: si riconoscono le sensazioni scoperte all'olfatto, in particolare le spezie.