



## Verduno Pelaverga D.O.C.

Tipico vitigno piemontese, coltivato sulle colline di Verduno da cui trae la denominazione di origine. Di colore rosso brillante chiaro con sfumature rosa, assume riflessi aranciati con l'invecchiamento. Profumo vivace e piccante con sentori di ciliegia da giovane. Si nota un profumo speziato di pepe bianco, ottimo l'abbinamento con salumi, primi piatti e cibi con funghi. Va consumato ad una temperatura di 12/18°C. L'etichetta riproduce un quadro del pittore albese Pinot Gallizio (1902-1964), uomo di Langa che ha molto amato i colori e i sapori di questa terra.

### Scheda tecnica

Zona di produzione: Verduno e alcuni territori dei comuni di Roddi e La Morra.

Vitigno: 100% Pelaverga Piccolo di Verduno

Produzione uva massima: 90 q./ha. = 8.400 bott. 0.75 l./ha

Invecchiamento: il vino Verduno Pelaverga non può essere immesso al consumo prima del 1° marzo successivo alla vendemmia.

Colore: colore rosso brillante più o meno carico

Zona di produzione: langhe

Altitudine vigneti: 200/300 mt sul livello del mare

Terreno: calcareo

Odore: intenso, fragrante, fruttato con caratterizzazione speziata.

Sapore: secco fresco, caratteristicamente vellutato e armonico.

Abbinamenti: salumi, funghi, pesce.

Temp. Servizio: 12-18 °C