



BEL COLLE

VERDUNO - ITALIA

VERDUNO PELAVERGA DOC

Ignorato per generazioni, il Pelaverga di Verduno è stato riscoperto da un gruppo di produttori negli anni '70. Oggi è un vino molto apprezzato, dotato di caratteristiche molto originali e di un bel profumo speziato. Gli acini sono particolarmente croccanti e gustosi se consumati crudi.



DENOMINAZIONE	<i>Verduno Pelaverga DOC</i>
UVAGGIO	<i>100% Verduno Pelaverga</i>
ALCOOL (%VOL)	<i>14%</i>
COLORE	<i>Rosso Rubino</i>
FORMATI	<i>0,75L – 1,50L</i>
AREA	<i>Verduno</i>
SUOLO	<i>Argilloso - Calcereo</i>
VINIFICAZIONE	<i>I grappoli vengono diraspati e il mosto trasferito in serbatoi di acciaio inox, dove avviene la fermentazione alcolica. Durante la macerazione vengono effettuati delicati rimontaggi (per circa 6-8 giorni). Affinamento: 6 mesi sui propri lieviti Lieviti: lieviti selezionati.</i>
SUGGERIMENTI DI DEGUSTAZIONE DI VALTER BOSIO	<i>Al naso, il bouquet riporta le tipiche note di frutti rossi, prugne e ciliegie, e spezie caratteristiche, come il pepe bianco. Al palato è delicato, vellutato ed equilibrato con la sua fresca acidità. Temperatura di degustazione: 16°C Abbinamento: Il Pelaverga è il vino ideale da abbinare a una varietà di cibi grazie alla sua elevata acidità, ai sapori di frutti rossi e alle sottili note speziate. Questo vino si abbina perfettamente a piatti di carne, verdure grigliate e formaggi stagionati soddisferà il tuo palato con un bicchiere di questo splendido vino rosso italiano.</i>



2021: Corona
Vini buoni d'Italia