



Verduno Pelaverga DOC

Il nostro Verduno Pelaverga viene prodotto con uve Pelaverga provenienti dal comune di Verduno.

Le uve vengono raccolte a inizio ottobre, per poi essere diraspate e fatte fermentare in vasche di cemento. La fermentazione dura circa 10-12 giorni, al termine dei quali il Pelaverga viene svinato e travasto per poi esser lasciato a riposo fino tutto l'inverno.

A Marzo, dopo una leggera filtratura, viene imbottigliato e preparato per la vendita.

Il vino si presenta di color rosso rubino con riflessi violetti; all'olfatto prevalgono sentori molto aromatici ed intensi che ricordano la frutta a bacca rossa e le foglie di papavero.

Il gusto è armonioso, di frutta fresca con sentori di pepe verde.

In estate, bevuto fresco (15~18 gradi) esprime il meglio di sé.

Si accompagna ad insalate, carni crude, antipasti di pesce e formaggi poco stagionati.