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 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.