

DIEGO MORRA



VERDUNO PELAVERGA



Denominazione: Verduno Pelaverga D.O.C.

Vitigno: Pelaverga piccolo

Ubicazione vigneto: comune di Verduno

Resa per ettaro: 90q. /ettaro

Epoca di raccolta: terza decade
di settembre

Vinificazione: dopo soffice diraspapigiatura la fermentazione tumultuosa avviene in 4-6 giorni con costante controllo delle temperature (max.25°C), brevi ma frequenti rimontaggi e svinatura in circa 8 giorni per preservare al meglio gli aromi varietali. La vinificazione, la fermentazione malolattica e l'affinamento avvengono in contenitori di acciaio inox in circa 6 mesi.

Caratteristiche organolettiche: il colore, dall'intensità non troppo marcata tipica della varietà lascia spazio a tonalità rosse vivaci e brillanti, sinonimo di schiettezza e giovanilità. Caratteristica varietale predominante è la ricchezza olfattiva: tripudio di spezie che delicatamente si alternano lasciando gran spazio alle note pepate, calde, intense, avvolgenti.

Abbinamenti: vino d'elevata versatilità s'abbina sia a portate rustiche, ottimo con salumi e formaggi stagionati, sia con primi e secondi piatti dai caratteri che lasciano spazio al meraviglioso percorso sensoriale stesso di questo vino.