



# SORDO

## VERDUNO PELAVERGA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

A Verduno, all'inizio del mese di Ottobre o alla fine del mese di Settembre, si vendemmia l'uva di un antichissimo vitigno autoctono, la cui zona di produzione è molto ristretta ma la sua popolarità è in grande crescita "il Pelaverga Piccolo".

### Comune di produzione

Verduno

### Vitigno

100% Pelaverga Piccolo

### Esposizione

Sud-Ovest

### Altitudine (s.l.m.)

220 mt

### Terreno

Tortoniano abbastanza sciolto.  
Marne chiare fine e asciutte

### Sistema di allevamento

Controspalliera con potatura a Gujot  
tradizionale

### Età del vigneto (anni)

30

### Densità dei ceppi

4.400 ceppi

### Resa per ettaro

80 q/l uva

### Lavorazione

Pigia-diraspatura, la fermentazione,  
secondo tradizione, si prolunga per 10/12  
giorni (a secondo dell'annata)

### Vinificazione

In vasche di acciaio INOX a temperatura  
controllata di 27°-28°C

### Maturazione

6 mesi In vasche di acciaio inox

### Affinamento

3 mesi in bottiglia

### Grado Alcolico

14,5% Vol (a secondo dell'annata)

### Acidità

5,50 gr/l

### Zuccheri (Riduttori)

0,3-0,5 gr/l

### Caratteristiche

colore rosso rubino tendente  
al cerasuolo.

Il profumo è caratteristico,  
fragante e fruttato, con spiccate  
note speziate.

Il sapore è secco, con ricordi intensi  
di spezie e pepe verde.

Invita all'assaggio per la sua  
gradevole acidità, moderata tannicità,  
equilibrio e corposità

### Temperatura di servizio

18°C

### Abbinamento consigliato

Accompagna bene tutti i piatti  
della nostra cucina  
langarola, in particolare salumi  
e formaggi



**AZIENDA AGRICOLA  
SORDO GIOVANNI**

via Alba Barolo 175  
Borgata Garbelletto  
12060 Castiglione Falletto (CN)  
Italia

Tel. +39 0173 62853  
Fax +39 0173 462056  
info@sordogiovanni.it  
www.sordogiovanni.it

