



Verduno Pelaverga

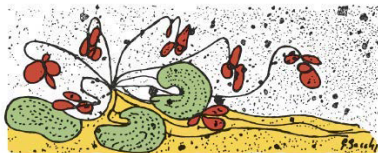
Denominazione: Verduno Pelaverga DOC

Varietà: Pelaverga Piccolo 100%

Vinificazione: a seguito della diraspatura e della pigiatura, la fermentazione avviene in vasca d'acciaio ad una temperatura controllata non superiore a 25°C con rimontaggi delicati. La macerazione non supera i 5 giorni. Questo tipo di vinificazione esalta la freschezza e le caratteristiche aromatiche di questo vitigno. La fermentazione malolattica viene svolta in acciaio.

Invecchiamento: il vino viene affinato in piccoli contenitori di ceramica per circa 4 mesi.

Descrizione: colore rosso rubino tenue. Al naso si presenta con profumi intensi e originali: dominano le note di pepe bianco, fragola selvatica, ciliegia, rosa e viola, con cenni erbacei e agrumati. Piccante e floreale, elegante e riconoscibile, al palato spicca per la freschezza, l'equilibrio e la vocazione gastronomica. Trama tannica fine e bassa alcolicità contribuiscono a donare al vino un'ottima beva. Il finale è lungo e speziato con ritorni pepati e fruttati. Si consiglia una temperatura di servizio intorno ai 14°C.



Vietti

VERDUNO
PELAVERGA
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA