

TERRE DEL BAROLO

VERDUNO PELAVERGA DOC



Vitigno: Pelaverga piccolo

Zona di produzione: Verduno e una piccola parte dei comuni di Roddi e La Morra

Suolo: argilloso, calcareo, sabbioso

Coltivazione del vigneto: contospalliera con potatura a Guyot

Vendemmia: 100% manuale

Epoca di vendemmia: seconda/terza decade di Settembre

Resa massima: 90 q/ha di uva

Vinificazione: diraspapigiatura, fermentazione alcolica e macerazione di 4/6 giorni a temperatura controllata (22-24°C) con rimontaggi frequenti

Fermentazione malolattica: completa

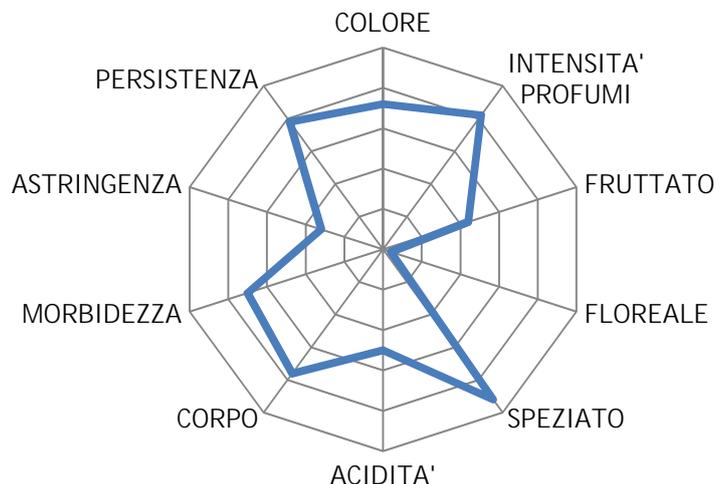
Affinamento: in vasche d'acciaio per 3/4 mesi e imbottigliamento

Grado alcolico (minimo): 11,00% vol.

Acidità totale (minima): 4,5 g/l

Estratto secco netto (minimo): 18 g/l

QUADRO ORGANOLETTICO:



Temperatura di degustazione: 16/18 gradi

Conservazione: vino di pronta beva

Abbinamento cibo/vino: antipasti, primi piatti semplici e zuppe saporite, carni bianche e formaggi freschi