TERRE DEL BAROLO

VERDUNO PELAVERGA DOC

Vitigno: 100% Pelaverga Piccolo

Zona di produzione: Comune di Verduno

Suolo: argilloso, calcareo, sabbioso

Coltivazione del vigneto: controspalliera 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)

Fermentazione malolattica: completa

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

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: rosso rubino scarico

Al naso: intenso, fruttato, con caratteristiche note speziate

Al palato: fresco, vellutato, di ottima bevibilità

Grado alcolico: 14% vol.

Temperatura di degustazione: 14/18 gradi

Conservazione: vino di pronta beva

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

www.terredelbarolo.com – info@terredelbarolo.com