

# VERDUNO PELAVERGA

- **Provenienza / Origin :**

Roddi altitudine 250 – 350 mt.

- **Vitigno / Grape- variety :**

Pelaverga Piccolo 100%

- **Resa per Ettaro / Yield :**

90 ht. / hectare

- **Forma di allevamento / vine-training system:**

Guyot

- **Epoca di vendemmia / Time of harvest :**

manuale verso la fine di Settembre

*hand manual, at the end of September*

- **Vinificazione / Vinification :**

fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata 24° - 26° C

*in temperature-controlled fermentation casks*

*at 24° - 26° C.*

- **Invecchiamento /aging :**

in acciaio per circa 5 - 6 mesi

*5 – 6 months in stainless steel*

- **Caratteristiche organolettiche / organoleptic characteristics :**

colore rosso rubino più o meno carico, sentori fruttati di fragola e intense note speziate

in particolare si distingue il pepe bianco.

*Ruby red color more, fruity aromas of strawberry and spicy intense notes in particular*

*White pepper.*

- **Abbinamenti gastronomici / food combinations :**

A tavola è perfetto con salami, formaggi freschi o poco stagionati e con il pesce.

*Whine perfect with salami, fresh or slightly seasoned cheeses and with fish.*

- **Temperature di servizio / service temperature :**

14° - 18°

