



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, fini 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, fragrante 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

