



ACQUISTATO IL

"Basadone" Verduno Pelaverga DOC 2023

2023

L'autoctono che non ti aspetti



Svinando

Verduno, nel cuore delle Langhe, è una zona vinicola - piccola ma interessante - nel cuore del Piemonte. E' qui che nasce questo Basadone, Verduno DOC, proposto da Castello di Verduno. Le uve provengono da due vigneti, situati in località Massara e Olmo. Qui i suoli sono tipici, calcarei e argillosi. La base è l'autoctono Pelaverga piccolo, che da secoli cresce in questo angolo privilegiato del Piemonte. Una vera gemma dell'enologia piemontese, è stato riscoperto e valorizzato dall'azienda che, nel 1972, piantò il primo vigneto in purezza di questa varietà. La vendemmia, svolta manualmente, dà inizio a una lavorazione accurata dei soli grappoli migliori. Si parte con la macerazione, effettuata in acciaio, con periodiche follature manuali per estrarre i migliori aromi e i tannini più equilibrati. Successivamente, il vino matura per 8 mesi, sempre in vasche di acciaio, preservando freschezza e fragranza. In ultimo, dopo l'imbottigliamento, il vino riposa per altri 3 mesi in cantina prima della definitiva messa in commercio. Colore rosso rubino luminoso, tipico dei vini giovani, al naso rivela un profumo intenso e fragrante, con note speziate di pepe nero e noce moscata che si intrecciano con sentori fruttati di ciliegia sotto spirito e fragole. In bocca è ben equilibrato, secco e persistente, con una buona struttura e bella finezza.

Il Castello di Verduno si trova nel cuore della Langa piemontese. Azienda vinicola storica, le sue radici affondano addirittura nel XVI secolo, quando la famiglia Cerrato iniziò la costruzione del castello. Diventato nel corso dei secoli simbolo delle viticoltura della regione, è passato sotto il controllo dei Savoia e poi di Re Carlo Alberto che, nel 1838, lo affidò alla gestione di Carlo Staglieno, un pioniere dell'enologia. Oggi l'azienda è gestita dalla famiglia Bianco che, forte di una lunga tradizione vitivinicola a Barbaresco, ha contribuito a valorizzare i pregiati vitigni Nebbiolo e Pelaverga. Quest'ultimo, in particolare, è un vitigno raro e autoctono che cresce esclusivamente a Verduno. E, proprio al Castello di Verduno, furono i primi a dedicarsi, con coraggio, alla coltivazione di questo vitigno già dal 1972. Ancora oggi la filosofia aziendale è basata sulla tradizione, con una vinificazione che rispetta i metodi storici, come la fermentazione in tino aperto e l'affinamento in grandi botti di rovere.

La Vigna

Terreno Il terreno è costituito prevalentemente da terra bianca, calcarea ed argillosa

Esposizione Sud-Est

**Allevamento
Densità imp.**

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Piemonte

Uve 100% Pelaverga piccolo

Gradazione 13,5% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Aperitivo, Menù di carne

Vinificazione La vendemmia, eseguita a mano depositando in piccole cassette forate solo i grappoli migliori. La macerazione, con periodiche follature manuali, viene fatta per 10 giorni in contenitori di acciaio. La maturazione è avvenuta per 8 mesi in vasche di acciaio ed è poi proseguita per 3 mesi in bottiglia coricata prima di essere posto in commercio.

Sensazioni Vino rosso rubino, Profumo intenso e fragrante con toni di pepe nero e noce moscata, nonché sensazioni fruttate che ricordano la ciliegia sotto spirito e le fragole. Ben equilibrato, sapore secco e persistente

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Iso

customer.service@svinando.com - 011-19467821