ACQUISTATO IL .....

Verduno Pelaverga DOC 2025 2025

Rosso piemontese unico e speziato



Il Verduno Pelaverga DOC di cantina Belcolle rappresenta un'autentica riscoperta enologica. Un vino rosso piemontese che, dopo decenni di oblio, ha conquistato un posto d'onore tra gli appassionati per le sue caratteristiche originali e il suo profumo speziato inconfondibile. Il Pelaverga Piccolo, autoctono coltivato sulle colline di Verduno, è caratterizzato da acini croccanti e gustosi, capaci di donare al vino un colore rosso brillante chiaro con sfumature rosa che tendono all'aranciato con l'invecchiamento. La vinificazione del Verduno Pelaverga DOC di Belcolle segue un processo accurato che esalta le peculiarità del vitigno. I grappoli vengono diraspati e il mosto fermenta in serbatoi di acciaio inox. La macerazione, che dura circa 6-8 giorni, avviene con delicati rimontaggi per estrarre colore e tannini in modo equilibrato. Il vino affina poi per 6 mesi sui propri lieviti, acquisendo complessità e morbidezza. Al naso si distingue per un bouquet intenso e fruttato, con note di frutti rossi, prugne e ciliegie. A queste si affiancano sentori speziati caratteristici, come il pepe bianco, che conferiscono al vino un'eleganza e una complessità uniche. In bocca, invece, si rivela delicato e vellutato, con una piacevole freschezza che lo rende equilibrato e di facile beva. I tannini sono ben integrati e la persistenza aromatica è lunga e piacevole. Si abbina bene a salumi, primi piatti, carni rosse, verdure grigliate e formaggi stagionati. Esalta i sapori della cucina piemontese e regala un'esperienza sensoriale unica.

Una cantina di eccellenza nelle Langhe. Stiamo parlando di cantina Bel Colle, nata negli anni '90 a Verduno, nelle Langhe, grazie all'intuito di un enologo illuminato, Paolo Torchio. Grazie alla sua lungimiranza, oggi l'azienda è diventata una delle più importanti realtà della zona, con un focus sui vitigni autoctoni e una filosofia di produzione che punta all'eleganza e alla finezza. Dal 2015 la cantina è di proprietà della famiglia Bosio, che ha rilanciato l'acquisto e la sistemazione dei vigneti, concentrandosi sulle più alte espressioni qualitative del territorio. Luca Bosio, la nuova generazione della famiglia, rappresenta il coraggio di intraprendere nuove strade e di ampliare i vigneti. Mario Albrito, invece, è la memoria storica della cantina, un veterano delle Langhe del vino con oltre 40 anni di esperienza. Bel Colle si impegna in una viticoltura sostenibile e in un'enologia attenta al rispetto delle differenze. La parcellizzazione dei vigneti permette di ottenere etichette sempre più rappresentative del legame tra le Langhe e i suoi vini. Oggi la cantina può contare su 10 ettari di vigneti tra Verduno, le colline delle Langhe e l'Astigiano che

La Vigna

Terreno	Calcareo
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Guyot
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia Provenienza	Piemonte
Uve	Pelaverga piccolo di verduno 100%
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di carne
Vinificazione	Macerazione di circa 5/6 gg con cicli di delicati rimontaggi. Affinamento per 6 mesi sui propri lieviti.
Sensazioni	Aromatico, con sentori di pepe e spezie

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. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821