

PELAVERGA

Colline Saluzzesi D.O.C.



Premia Douja d'Or 2015

Si tratta del vino più tipico del territorio saluzzese, già vinificato da secoli e che, negli ultimi decenni, ha riconquistato un ruolo trainante per la viticoltura saluzzese.

Ottenuto, come previsto dal disciplinare di produzione, con utilizzo del vitigno Pelaverga al 100%, dopo un breve periodo di macerazione, affina per alcuni mesi in recipienti di acciaio e se ne ottiene un vino che presenta le seguenti caratteristiche:

- colore rosso porpora molto tenue;
- al naso si presenta con profumi fini, delicati e fragranti, con sentori piacevoli di ciliegia e lampone e lievi note speziate (pepe bianco);
- al gusto risulta caratteristico con sapore armonico, secco e di buona persistenza.

Vino indicato a tutto pasto, particolarmente per accompagnare antipasti, salumi, minestre e primi piatti leggeri, carni bianche e formaggi di media stagionatura.

Per nulla stravagante il suo accostamento a piatti a base di pesci di fiume.

Gradazione alcolica: 12°

Temperatura di servizio: 14 – 16°

