



COMM. G. B. BURLOTTO
VERDUNO



VERDUNO PELAVERGA

Denominazione di Origine Controllata

VITIGNO: Pelaverga Piccolo

Se è vero che i profumi ci riconsegnano il passato intatto, questo vino è una piccola macchina del tempo. Porta indietro, lontano, in un ambiente orientaleggiante di misteriosi, vaporosi chiaroscuri; le delicate trasparenze ne anticipano la flessuosa modulazione del sapore; i riflessi indaco e porpora instillano il pensiero di un nuovo sorso.

Lazienda possiede diversi piccoli vigneti nei comuni di Verduno e Roddi. I terreni calcarei con equilibrata presenza di argilla, limo e sabbia sono in parte attribuibili geologicamente a Marne di Sant'Agata fossili laminate ed in parte alla Formazione di Cassano Spinola. Altitudini tra 250 e 350 metri s.l.m.. Sistema di allevamento Guyot.

VINIFICAZIONE: la vendemmia viene svolta a mano, al fine di preservare l'integrità del frutto e permettere, se necessario, una selezione delle uve che in seguito vengono trasportate in cantina in cassette da 20 kg. I grappoli vengono diraspati ed il mosto spostato per gravità nei tini aperti di rovere francese e vasche di acciaio inox aperte dove avviene la fermentazione alcolica. Durante la macerazione, giornalmente vengono effettuati delicati rimontaggi e follature. Controllo della temperatura per preservare l'aromaticità tipica del vitigno.

MATURAZIONE: fermentazione malolattica e successiva maturazione in vasche di acciaio inox fino a primavera inoltrata, momento in cui il vino viene imbottigliato. In alcune annate si può optare per un breve affinamento in grandi botti di legno.

Temperatura di servizio ottimale tra i 14 e 18°.

Comm. G. B. Burlotto Gian Battista

AZIENDA VITIVINICOLA COMM. G. B. BURLOTTO

Via Vittorio Emanuele II, 28, 12060 Verduno CN | Tel: +39 0172 470122 - e.mail: burlotto@burlotto.com - www.burlotto.com