

# CASCINA PENNA-CURRADO

## Verduno Pelaverga DOC

Pelà

Denominazione di origine controllata



**ANNATA:** 2025



Pelaverga Piccolo  
100%

**VIGNETO:** La Morra. Il vigneto di Pelaverga, ha un'età di 15 anni e si trova sulla cresta della collina che da La Morra degrada verso il comune di Verduno, all'interno della ristretta zona di produzione del Verduno Pelaverga DOC.

**VINIFICAZIONE:** Dopo la raccolta, le uve vengono raffreddate e successivamente pigiate con la sola diraspatura, mantenendo gli acini integri al 100% e senza presenza di raspi. Il raffreddamento ha lo scopo di rallentare l'avvio della fermentazione spontanea, che inizia lentamente dopo circa 7 giorni. La fermentazione si svolge senza successivi controlli di temperatura, che non supera mai i 28 °C, e si protrae per circa 15 giorni.

La gestione della fermentazione è volutamente semplice e poco invasiva, con una sola follatura al giorno oppure un breve rimontaggio. Al termine della fermentazione alcolica, una volta esauriti gli zuccheri, il vino viene svinato senza effettuare macerazioni post-fermentative. La fermentazione malolattica avviene spontaneamente e si conclude nella primavera successiva.

**DESCRIZIONE:** Colore rosso rubino tenue con riflessi cerasuoli.

Al naso esprime profumi intensi e fragranti, con note floreali di viola, sentori di ciliegia e piccoli frutti rossi, accompagnati da una caratteristica e intensa speziatura di pepe bianco e pepe verde, con richiami al coriandolo.

Al palato è secco, fresco ed elegante, con tannini delicati, grande bevibilità e una struttura di media leggerezza. Il finale è armonico, persistente e distintamente speziato.