

COLLINE SALUZZESI *PELAVERGA* D.O.C.



La storia dice che questo vino era già conosciuto nel 1511, quando Margherita di Foix, del Marchesato di Saluzzo, faceva dono di questo vino al Papa Giulio II, come riconoscimento dei Suoi servigi. Il Papa ne fu talmente entusiasta da volerlo alla Sua mensa.

Ma è nel 1990 che Ernesto Casetta ha deciso di rivalutare questo vino, interessandosi personalmente per ottenere il riconoscimento del Pelaverga a vino a Denominazione di Origine Controllata, e impiantando nuovi vigneti a Pagno in Val Bronda, una vallata non molto estesa ai piedi del Monviso.

Vitigni: 100% PELAVERGA

Esposizione: alta collina 300-400 s.l.m.

Terreno: composizione di sabbia e pietra

Vinificazione:

La vendemmia viene effettuata a mano alla fine di Ottobre.

Pigiatura delle uve con diraspatura

Fermentazione tradizionale effettuata in tini di acciaio inox a cappello galleggiante, con durata media di 7-8 giorni, con rimontaggi del mosto per l'estrazione delle sostanze polifenoliche.

Affinamento

Un breve affinamento in acciaio prima dell'imbottigliamento

Note di degustazione

Colore rosso tenue, brillante

Delicato bouquet con aromi che ricordano il ribes ed il lampone

Fresco, fruttato al palato. Leggero retrogusto speziato

Vino non molto alcolico, gradevole anche ai palati più delicati.

Abbinamenti gastronomici

La delicatezza di questo vino lo rende perfetto con ogni tipo di cucina, specialmente con quella vegetariana, carni bianche e pasta. Ideale con piatti a base di pesce.

Temperatura di servizio: 14-16° C.

Bottle size

Lt. 0,75



PIEMONTE - ITALY info@flli-casetta.it www.flli-casetta.it

tel +39 0173 65010 fax +39 0173 65177