



fratelli alessandria



## Verduno Pelaverga

denominazione di origine controllata

### Speciale

**Comune di produzione:** Verduno.

**Vitigno:** Pelaverga piccolo.

**Vigneti, Esposizione e Altitudine:** Riva Rocca (Sud/Est, 270-320 metri), Campasso (Est, 250-350 metri), Boscatto (Est, 250-350 metri), Neirane (Ovest 330-400 metri), Sotto Orti (Ovest 270-310 metri), Galleria (Ovest 250-280 metri).

**Età media delle viti:** 20 anni.

**Superficie totale dei vigneti:** circa 2,6 ettari.

**Terreno:** calcareo tendente al limoso.

**Epoca e conduzione della vendemmia:**

Seconda parte di Settembre, con raccolta manuale.

**Sistema di allevamento e Densità d'impianto:**

Guyot, circa 4.500 viti per ettaro.

**Fermentazione e Macerazione:** in vasche di acciaio a temperatura controllata 25-26°C per 6-8 giorni.

**Maturazione ed Affinamento:** 5-6 mesi in acciaio o cemento, almeno 1-2 mesi in bottiglia.

**Epoca di imbottigliamento:** Aprile-Maggio successivi alla vendemmia.

**Longevità:** 3-4 anni.

**Prima annata di produzione:** 1973.

**Produzione media annua:** circa 20.000 bottiglie Albeisa.

[www.fratellialessandria.it](http://www.fratellialessandria.it)

Fratelli Alessandria - Via Beato Valfrè, 59 - 12060 Verduno (Cn)  
tel. Fax +39 0172 470113 - P.iva IT03413370044 - [info@fratellialessandria.it](mailto:info@fratellialessandria.it)