fratelli alessandria
DAL 1830

# Verduno Pelaverga “Speziale” doc

**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**: circa 20 anni

**Superficie totale dei vigneti**: circa 3 ettari

**Terreno**: medio impasto 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 4500 viti per ettaro

**Fermentazione e macerazione**: in vasche di acciaio a temperatura controllata (25-26 ° C ) per 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

*Fratelli Alessandria - Via Beato Valfrè, 59 12060 Verduno (CN) - T | F +39 0172 470113 - info@fratellialessandria.it*

**www.fratellialessadria.it**