

## 2021 Verduno Pelaverga DOC

Scarpa | Piemont

Verduno ist eine kleine Stadt in den Langhe, die im Nordosten des Barologebietes liegt. Sie wurde erst in den letzten Jahren dank der Rebsorte Pelaverga bekannt, die auf den kalksteinreichen, hellen Sandböden hervorragende Weine erbringt. Pelaverga wird bereits seit dem 16. Jahrhundert im Piemont angebaut, wurde jedoch von Barbera und Nebbiolo weitgehend verdrängt. Sie erbringt hellrote, elegant-würzige Weine mit hervorragender Länge. Die Trauben für den Verduno Pelaverga von Scarpa wachsen auf 350 Metern über dem Meeresspiegel in der Cru-Lage Monvigliero und werden nach der Lese 10 Tage auf den Schalen maziert. Der Ausbau erfolgt im Edelstahl, um die Sortentypizität in den Vordergrund zu stellen.



### Sensorik

<b>Farbe</b>	erbeerrot
<b>Duft</b>	Kräuter, Erdbeere, Walderdbeere
<b>Geschmack</b>	belebende Säure, kerniges Tannin, leicht

### Wissenswertes

<b>Ausbau</b>	Edelstahl, Flaschenreife
<b>Trinkreife</b>	2024-2026
<b>Trinktemperatur</b>	12-16°C

### Speiseempfehlung

mittelreifer Käse, Luftgetrocknetes, Pilzrisotto

### Produzent

Das historische Weingut Scarpa erzeugt in Monferrato auf 22 Hektar Rebfläche circa 100 000 Flaschen Wein pro Jahr. Das Terroir, die nachhaltige Praktiken in den Weinbergen und eine lange Flaschenreife im Keller sind die wichtigsten Kriterien Scarpas für die Weinproduktion. Das Weingut ist jedoch nicht nur bekannt für die großen Rebsorten des Piemonts, Barbera und Nebbiolo, sondern auch für Spitzenweine aus den autochthonen Trauben Freisa, Ruché, Brachetto und Pelaverga, die man sehr selten reinsortig verkosten kann.

<b>Gründungsjahr</b>	1854
<b>Anzahl der Mitarbeiter</b>	18
<b>Rebfläche</b>	22 Hektar
<b>Zahl produzierter Flaschen</b>	100 000
<b>Rebsortenspiegel</b>	Nebbiolo, Barbera, Dolcetto, Moscato, Freisa, Pelaverga, Brachetto, Rouchet

Scarpa Nizza Monferrato | Via Montegrappa 6 | IT 14049 Nizza Monferrato