

## 2025 Verduno Pelaverga DOC

Cordero Mario | Piemont

In Verduno, einer kleinen Gemeinde in den piemontesischen Langhe, hat die seltene Rebsorte Pelaverga Piccolo ihre Heimat. Mario Corderos Verduno Pelaverga entsteht aus dieser regionalen Spezialität, deren besonderer Reiz in ihrem duftigen, würzigen Charakter liegt. Die Reben wachsen auf kalkhaltigen Lehm Böden mit einem ausgeprägten Schluffanteil.

Im Keller steht der behutsame Umgang mit den Trauben im Mittelpunkt. Sie werden entrappt, ohne die Beeren zu zerquetschen. Auf eine kurze Kaltmazeration folgt die temperaturkontrollierte Gärung im Edelstahltank. Sanftes Überpumpen bringt den gärenden Most mit den Beerenschalen in Kontakt und löst Farbe, Aromen und Gerbstoffe. Auch der anschließende Ausbau erfolgt im Edelstahl, damit die Frucht und die charakteristische Würze der Rebsorte im Vordergrund bleiben.

Im Glas zeigt sich der Pelaverga von Mario Cordero in einem hellen Rubinrot. Sein Duft verbindet rote Beeren und Kirschen mit floralen Anklängen und der für Pelaverga Piccolo typischen Pfeffernote. Am Gaumen treffen lebendige Frische und feine Gerbstoffe auf einen angenehm würzigen Ausklang. Ein charaktvoller Rotwein für alle, die im Piemont neben den großen Klassikern auch eigenständige Entdeckungen suchen. Leicht gekühlt begleitet er Vitello tonnato, piemontesische Antipasti oder feine Pastagerichte besonders schön.



### Sensorik

|                  |                                                |
|------------------|------------------------------------------------|
| <b>Farbe</b>     | granatrot                                      |
| <b>Duft</b>      | rote Kirsche, florale Noten, schwarzer Pfeffer |
| <b>Geschmack</b> | kernig, elegant, feinkörniges Tannin           |

### Wissenswertes

|                        |           |
|------------------------|-----------|
| <b>Ausbau</b>          | Edelstahl |
| <b>Trinkreife</b>      | 2026-2040 |
| <b>Trinktemperatur</b> | 12-16°C   |

### Speiseempfehlung

Vitello tonnato, piemontesische Antipasti oder leichte Pastagerichte

### Produzent

Das Weingut Cordero Mario geht auf die Entscheidung von Mario Cordero zurück, seine alten Weinberge im Piemont zu bewahren. Aus diesen Lagen entstehen heute Weine, die unter seinem eigenen Namen vermarktet werden. Ausgebaut werden sie im Weingut Cordero San Giorgio, das von seinen Kindern Francesco, Lorenzo und Caterina geführt wird. Die Weinberge sind mit klassischen Sorten wie Timorasso, Pelaverga, Barbera und Nebbiolo bepflanzt. Die Trauben werden selektiv gelesen und schonend verarbeitet, sodass der typische Charakter der Region unverfälscht zum Ausdruck kommt. Mit der Linie Cordero Mario setzt die Familie ein Zeichen für Kontinuität. Ein Teil des Erbes bleibt erhalten und wird in die nächste Generation getragen. Nero Tenuta San Giorgio, 1 | 27046 Santa Giuletta