

Nom	Verduno Pelaverga
Millésime	2025
Producteur	Cascina Penna-Currado
Style de vin	léger, moyennement intense, sec, délicieusement fruité, très épicé, belle minéralité, peu de tanins, acidité subtile
Appellation	DOC Verduno Pelaverga
Cépages	100% pelaverga
Pourcentage d'alcool	12,50% vol
Description	La Cascina Penna-Currado est située à l'entrée de Serralunga d'Alba, l'un des 11 villages du Barolo, et jouit d'une position unique avec une vue à 360° sur les communes de la magnifique région des Langhe. L'idée ambitieuse est de tracer une nouvelle voie, de reconstruire l'histoire de la vinification familiale qui a commencé dans les lointaines années 1800 et qui s'est poursuivie pendant des générations jusqu'à la vente de Vietti. Depuis 2023, cette histoire se perpétue "uniquement en famille" selon les principes de l'artisanat qui les distinguent depuis des générations. Le projet vise à redonner à la ferme son but originel de cave à vin, comme elle l'était dans les années 1600, en revalorisant le bâtiment historique sur le territoire de l'UNESCO. Ce magnifique projet se veut également vertueux tant du point de vue de l'efficacité énergétique et qu'environnementale. L'idée est ici de proposer un portefeuille différencié, composé de variétés traditionnelles et distinctives du territoire auquel elles appartiennent. A terme, le domaine proposera une ligne 'de base' et une ligne 'premium' en édition (très) limitée. Citée dans diverses publications comme la "ferme historique" de la région de Barolo, avec les noms de Santa Giulia puis de Cascina Lazzarito, l'édifice a été construit en 1554 et a appartenu d'abord aux Marchesi Falletti, puis à l'Opera Pia en tant que cave de vinification des domaines de Serralunga. Depuis 2018, elle appartient à la famille Penna-Currado Vietti. Le Pelaverga a une robe rouge rubis clair et brillante. Le nez séduit par ses arômes délicats de fruits rouges croquants, de rose fraîche et de poivre blanc. En bouche, il se révèle frais, souple et gourmand, avec des tanins fins et une belle finale épicée qui signe toute l'originalité du Pelaverga.
Servir sur	charcuterie, poissons à la vapeur ou pochés, pâtes ou risotto avec autres sauces (légumes, poissons, crème), volaille sans sauce, viande blanche sans sauce, fromages doux
Origine	Verduno - 250-350 m - calcaire, marnes et sable
Vendange	Vendange manuelle fin septembre / début octobre
Fermeture de bouteille	bouchon en liège

