

Naam	Verduno Pelaverga
Jaartal	2025
Producent	Cascina Penna-Currado
Wijnstijl	licht, medium-intens, droog, heerlijk fruitig, redelijk kruidig, fijne mineraliteit, weinig tannines, een subtiel zuurtje
Appellatie	DOC Verduno Pelaverga
Druivensoorten	100% pelaverga
Alcoholpercentage	12,50% vol
Omschrijving	Cascina Penna-Currado, gelegen in Serralunga d'Alba, midden in het hart van het Barolo-gebied, biedt een adembenemend 360°-uitzicht over het schilderachtige landschap van de Langhe. Dit nieuwe, persoonlijke project van de familie Penna-Currado Vietti wordt met passie geleid door Elena Penna, Luca Currado Vietti, en hun kinderen Michele en Giulia. Samen herleven ze de rijke familiegeschiedenis, die al sinds het begin van de 19e eeuw nauw verbonden is met de wijnbouwtradities van de regio.

Sinds 2023 zetten ze deze traditie verder, gedreven door dezelfde toewijding aan vakmanschap die al generaties lang de familie kenmerkt. Hun ambitie is om de oude boerderij, die ooit een bloeiende wijnkelder was in de 17e eeuw, opnieuw te laten schitteren. Het historische pand, gelegen op UNESCO-beschermde grond, wordt gerestaureerd met een sterke nadruk op duurzaamheid en energie-efficiëntie.

Het wijnportfolio van Cascina Penna-Currado omvat klassieke regionale druivensoorten en bestaat uit zowel een basislijn als een exclusieve, gelimiteerde premiumlijn.

De Pelaverga heeft een heldere, licht robijnrode kleur. In de neus verleidt hij met fijne aroma's van knapperig rood fruit, verse rozen en witte peper. In de mond is hij fris, soepel en verleidelijk, met fijne tannines en een elegante kruidige afdronk die het unieke karakter van Pelaverga perfect weerspiegelt.

Serveren bij	charcuterie, gestoomde of gepocheerde vis, deegwaren of risotto op basis van groenten of vis of roomsaus, gevogelte zonder saus, wit vlees zonder saus, zachte of jonge kaas
---------------------	--

Oorsprong	Verduno - 250–350 m
------------------	---------------------

Flesafsluiting	natuurkurk
-----------------------	------------

