


SAN BIAGIO
Vinaiola Agricola



Verduno Pelaverga doc

Vitigno: deriva da un vitigno autoctono di antica coltivazione, il Pelaverga Piccolo di Verduno. Vino prezioso e raro, appartiene alle Piccole DOC d'Italia. E' l'unico Verduno Pelaverga doc – per motivi storici - ad essere coltivato e prodotto nel Comune di La Morra, sul confine con la zona originaria di Verduno.

Zona geografica: Pria. Esposizione molto soleggiata, con giacitura alla sommità della collina, ove sbalzi termici garantiscono all'uva un generoso patrimonio aromatico. Il terreno è costituito da marne calcareo-argillose, frammiste a vene di sabbia.

Voce di origine dialettale, “Pria” corrispondeva anticamente al termine “Pietra”, a testimonianza degli strati di arenaria, tuttora presenti, che decomposti dagli agenti atmosferici, contribuiscono ad aumentarne la componente sabbiosa.

Vendemmia: fine settembre. Data la generosità varietale e la buona energia vegetativa che caratterizza questa sottozona, sono determinanti le laboriose operazioni di sfogliatura e diradamento effettuate manualmente durante i mesi estivi fino alla raccolta. Ne derivano note fruttate e speziate, sapidità e freschezza.

La resa per ettaro è mediamente pari a 70 q/Ha, sempre al di sotto del limite fissato dal relativo disciplinare di produzione (90q/Ha).

Vinificazione: la macerazione dura circa 10-15 giorni, in serbatoi termocondizionati, per evitare il rischio di surriscaldamento delle vinacce. Vengono effettuate delicate ma frequenti follature, allo scopo di garantire un buon rimescolamento della massa, stimolando i processi fermentativi ed enzimatici e favorendo lo sviluppo della frazione aromatica, in particolare delle note speziate.

Affinamento: in botti di acciaio per circa 3 mesi e successivi 4 mesi di affinamento in bottiglia.

Colore: rosso rubino più o meno intenso, con riflessi cerasuoli.

Profumo: vivace, intenso e fragrante in cui si distingue, particolarmente, una nota speziata - cannella e pepe nero - accompagnata da quella fruttata della ciliegia marasca. Ugualmente importanti per definirne il bouquet sono l'aroma floreale - rosa e violetta - ed una lieve vena erbacea.

Gusto: secco, fresco, persistente: si riconoscono le sensazioni scoperte all'olfatto, in particolare le spezie.

SAN BIAGIO



Verduno Pelaverga doc

Grape-variety: Pelaverga Piccolo di Verduno is an indigenous variety which has been grown here since olden times. The precious, rare wine it produces is one of an exclusive group known as the Small DOCs of Italy. Ours is the only Verduno Pelaverga doc which – for historical reasons – is grown and vinified in La Morra, bordering on the wine's native village of Verduno.

Growing location: the Pria vineyard, in a very sunny position lying at the top of the hill, where the variations in temperature give the grapes a generous aromatic structure. The soil is composed of calcareous-clayey marl, interspersed with veins of sand. The name "Pria" used to be a local dialect term for "stone", testifying to the layers of sandstone which contribute – when decomposed by atmospheric agents – to increasing the sand content in the soil.

Harvest: at the end of September. Given the strength of the variety and the vegetative power that distinguishes this cru, the hard work performed in stripping leaves and thinning the bunches by hand during the summer up to the harvest is all-important, resulting in fruit and spicy overtones, great flavour and freshness. The average yield is 7 tons per hectare, well below the limit set by the production regulations (9 tons/Ha).

Vinification: the maceration on the skins lasts around 10-15 days, in heat-conditioned tanks to prevent over-heating of the pomace. Frequent, gentle breaking up the cap guarantees remixing of the mass, stimulating the enzymatic and fermentation processes and encouraging the development of the aromatic fraction, especially spicy aromas.

Maturing: in steel for around 3 months, followed by 4 months of ageing in the bottle.

Colour: ruby red of varying intensity, with cherry highlights.

Nose: lively, intense and fragrant, showing spicy overtones – cinnamon and black pepper – in particular, accompanied by marasca cherries. Equally important in defining the bouquet are the flowery aromas of roses and violets and a slight herby note.

Taste: dry, fresh and long: the sensations revealed on the nose show through, especially the spices.