

Cordero di Montezemolo lancia Fuoricasa: il Pelaverga contemporaneo a Vinitaly

scritto da Redazione Wine Meridian | 25 Marzo 2026



Cordero di Montezemolo presenta a Vinitaly 2026 Fuoricasa, un Langhe DOC Pelaverga che reinterpreta il vitigno storico di Verduno. Prodotto a Cherasco, questo rosso si distingue per freschezza, note di pepe bianco e un grado alcolico contenuto. È una proposta contemporanea pensata per una convivialità dinamica, capace di unire l'identità territoriale a una nuova libertà espressiva.

In occasione della prossima edizione di **Vinitaly**, in programma a **Verona dal 12 al 15 aprile**, la cantina **Cordero di Montezemolo** presenta **FUORICASA**, un **Langhe DOC** da vitigno **Pelaverga** che propone una lettura contemporanea di uno dei vitigni più identitari delle Langhe.

“FUORICASA nasce dalla voglia di raccontare il Pelaverga con uno sguardo libero e attuale, ma profondamente rispettoso della sua identità”, racconta **Alberto Cordero di Montezemolo**. “È un vitigno che amiamo per la sua finezza e il suo carattere e che oggi sentiamo vicino al modo in cui si vive il vino: con curiosità e piacere. Questo progetto è “fuori casa” solo nel nome: il vigneto si trova sullo stesso fronte collinare di Verduno. Un modo nuovo di restare fedeli alla Langa, senza forzature”.

Il vino sarà presentato ufficialmente durante la manifestazione veronese presso lo stand **Cordero di Montezemolo – Padiglione 10, Stand L13**, offrendo a operatori, stampa e wine lovers l’occasione di scoprirne filosofia, stile e identità.

Il progetto nasce dal desiderio di rileggere il **Pelaverga**, vitigno storico e quasi esclusivo di Verduno, noto per il suo profilo speziato, fragrante ed elegante. Un’uva che oggi si dimostra particolarmente attuale, in sintonia con un modo di vivere il vino più dinamico, informale e consapevole.

Il nome **FUORICASA** prende spunto da un piccolo “sconfinamento”: il vigneto si trova infatti a **Cherasco**, al di fuori del comune di Verduno tradizionalmente associato al Pelaverga. Una distanza minima che diventa spunto narrativo e suggerisce, con un tono ironico e leggero, l’idea di uscire da uno spazio codificato senza perdere coerenza né autenticità. Questa attitudine si riflette anche nell’etichetta, dove compare **una gabbietta aperta**, simbolo di un perimetro tradizionale dal quale il vino sceglie di uscire con consapevolezza: non per rompere con la storia, ma per muoversi con maggiore libertà restando fedele alle proprie radici.

Pensato per un modo di vivere il vino più contemporaneo, **FUORICASA** si distingue per **freschezza, immediatezza e grande bevibilità**. Le note speziate e fruttate si accompagnano a una vivacità dinamica, mentre il grado alcolico contenuto (inferiore al 13%) rende il sorso agile e

versatile. È un rosso conviviale, che può essere servito anche leggermente fresco, ideale per momenti informali senza rinunciare all'eleganza.

Nel calice si presenta con un rosso brillante e scarico. Al naso emergono sentori di pepe bianco, ginepro, viola, fragola e lampone; al palato è scorrevole ed elegante, con una struttura media e un finale pulito e moderno. Un vino pensato per essere bevuto giovane e per accompagnare con naturalezza la convivialità contemporanea, anche nei mesi più caldi, servito a 10–12 °C.

Con FUORICASA, Cordero di Montezemolo firma una nuova interpretazione del Pelaverga: un vino capace di parlare il linguaggio del presente, senza perdere il legame profondo con il territorio delle Langhe.

Punti chiave

1. **Debutto a Vinitaly 2026 per Fuoricasa, il nuovo Langhe DOC Pelaverga** firmato dalla storica cantina Cordero di Montezemolo.
2. **Sconfinamento geografico consapevole poiché il vigneto si trova a Cherasco**, appena fuori dai confini tradizionali del comune di Verduno.
3. **Profilo sensoriale moderno caratterizzato da note di pepe bianco**, struttura agile e una gradazione alcolica inferiore al 13%.
4. **Versatilità di servizio ideale per la convivialità contemporanea**, ottimo se degustato fresco tra i 10 e i 12 gradi.