

PERUSINI





La Tenuta Perusini si trova
nella DOC Friuli Colli Orientali, a Gramogliano,
nel comune di Corno di Rosazzo.

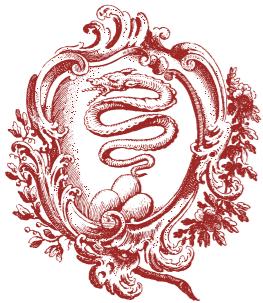
Situata in uno splendido paesaggio collinare
nel nord-est d'Italia, a ridosso del confine
con la Slovenia, è immersa in un territorio
ricco di storia e vocato alla viticoltura.

Dove siamo

Friuli Venezia Giulia



La nostra storia



L'Azienda Perusini è tra le happy few (50) iscritte da Luigi Veronelli nel Gotha de I Vignaioli storici Italiani, pubblicato nel 1986.

Non è dunque un caso se la più antica raffigurazione medioevale della vendemmia e della vinificazione in Friuli è in un affresco della Casa Perusini-Antonini a Udine (sec. XIV, ora conservato al Museo Civico).

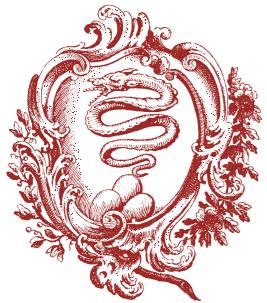
Nel secolo scorso, quando ancora imperava la moda dei vitigni francesi, la viticoltura Friulana deve ai Perusini la selezione e la salvaguardia di alcuni antichi vitigni autoctoni.

Si deve infatti a Giacomo Perusini, la riscoperta ottocentesca del Picolit, la sua selezione e messa a dimora nei Colli Orientali del Friuli. Appassionato ed intelligente viticoltore, affiancò alla ricerca ampelografica la gestione dell'azienda fino alla sua prematura scomparsa durante la prima guerra mondiale.

La moglie Giuseppina, pittrice, scrittrice, ma anche abile donna d'affari, iniziò il rilancio dei vini friulani sul mercato nazionale ed internazionale. Il figlio Gaetano, continuò ed ampliò la ricerca sull'agricoltura tradizionale: a lui si devono infatti studi fondamentali sui patti agrari e sui vitigni del Friuli. Giampaolo, l'altro figlio, curò la selezione di un altro vitigno autoctono friulano: la ribolla gialla.

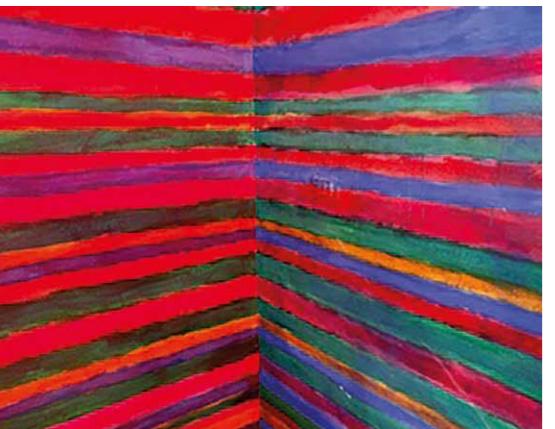
Ora il castello di Rocca Bernarda, antica sede dell'azienda e della famiglia, è passato per legato testamentario all'Ordine di Malta, ma la tradizione familiare continua nella parte dell'azienda rimasta sul colle di Gramogliano, lambito dal fiume Judrio, e, fino al 1918, storico confine tra Austria e Italia.





Oggi conducono Carlo, Tommaso e Michele. Figli di Teresa Perusini, nipoti di Giampaolo. Così la tradizione familiare continua sul colle di Gramogliano, noto da secoli - assieme a quello di Rosazzo e della Rocca Bernarda - per la bellezza paesaggistica, il terreno, l'esposizione ed il microclima che ne fanno i cru hors classe dei Colli Orientali del Friuli.

L'azienda Perusini è innovativa non solo nell'aspetto enologico ma anche nelle scelte estetiche. Così la ristrutturazione del centro aziendale ha visto sorgere, accanto alla casa padronale seicentesca, la singolare torre-cantina progettata dall'architetto Augusto Romano Burelli in una ricerca MURST per lo studio di nuove tipologie produttive dell'area mediterranea. L'interno della torre, attraversato dal pendolo di Focault, è decorato dalle pitture murali di Leon Tarasewicz e la scultura (palla del pendolo) di Gianpietro Carlesso.



Carlo, Michele e Tommaso

I vigneti e il territorio

L'Azienda Perusini vinifica quasi esclusivamente uve della DOC Friuli Colli Orientali.

I vigneti dell'azienda sono su terrazzamenti di collina, su marna eocenica (la friulana ponca) e hanno forme di allevamento severe (guyot o doppio capovolto), fitti sesti di impianto e bassa produzione per piede. È sempre stata forte infatti la convinzione che un gran vino si comincia a produrre in vigna.

All'attenzione per il lavoro sul terreno segue uno scrupoloso trattamento delle uve, sia in cantina che nell'appassimento.

La passione che ha caratterizzato l'azienda in passato oggi guida il team familiare in una conduzione che coniuga l'amore per la tradizione e la natura con la ricerca.

L'azienda è a conduzione biologica dal 2014, adottando pratiche sostenibili che escludono l'uso di fertilizzanti chimici, pesticidi o prodotti di sintesi per la difesa fitosanitaria.



La filosofia dei nostri vini

Lo studio dei vitigni autoctoni che ha caratterizzato l'Azienda nelle ultime tre generazioni e la grande cura che dedichiamo ai vigneti ci permettono di realizzare vini che esprimono al meglio le singole varietà nel nostro territorio.

Ci piace l'asimmetria dal canone che crea bellezza, la nota timbrica che connota i luoghi. Ci piace la biodiversità, ciò che non è omologato né omologabile.

Crediamo che le piccole aziende come la nostra debbano preservare i sapori del genius loci, non a caso divinità per gli antichi.

Ci pare che la ricchezza della cultura europea sia nella polifonia delle voci delle diverse regioni. Con questo spirito Giacomo Perusini, all'inizio del Novecento, rielezionò il Picolit e Giampaolo Perusini la Ribolla Gialla.

Con questo spirito abbiamo fatto il nostro Merlot: in un progetto congiunto con l'Università di Udine abbiamo individuato, selezionato e reimpiantato alcuni antichi cloni presenti in azienda da più di 100 anni.

Da sempre, uniamo passione e studio scientifico per raggiungere risultati eccellenti.



Michele l'enologo

I nostri vini Bianchi

Ribolla gialla

MONOVITIGNO BIANCO

Vitigno autoctono friulano tra i più pregiati sin dal 1300, in particolare nell'area di Rosazzo. La Ribolla Perusini è da sempre un vino "bandiera" dell'azienda. Profumo sottile ed elegante, basso tenore alcolico, freschezza vivace e versatilità, perfetta per aperitivi e abbinamenti con piatti di pesce.

Sauvignon

MONOVITIGNO BIANCO

Caratterizzato dal tipico aroma varietale, valorizzato dalla vinificazione in acciaio, questo vino spicca per freschezza, sapidità e persistenza. Dotato di grande personalità, è perfetto con crostacei, pesce alla griglia e piatti a base di asparagi.

Pinot Grigio

MONOVITIGNO BIANCO

Combina armoniosamente struttura ed equilibrio con la ricchezza minerale dei terreni dei Colli Orientali. Al naso spiccano note di frutta fresca, mentre al palato si distingue per un corpo raffinato, saporito e pieno, perfetto per chi cerca un vino di classe e versatilità.



I nostri vini Bianchi

Friulano

MONOVITIGNO BIANCO

Vino autoctono semi aromatico, dal sapore delicato di mandorla e dal profumo fiori bianchi. Fresco e armonioso, secco, esprime al palato una piacevole sapidità e una leggera nota minerale, ideale con antipasti, formaggi e piatti di pesce.

Chardonnay

MONOVITIGNO BIANCO

Vitigno internazionale di grande prestigio si distingue per il ricco profumo fruttato. Vino di gran classe, dai vigneti poco produttivi di collina acquista una straordinaria ricchezza al naso e in bocca. Una piccola parte della massa è affinata in barrique francesi. La persistente sapidità dovuta al terroir gli conferisce grande eleganza.

Pinot Grigio Ramato

MONOVITIGNO BIANCO MACERATO

Vino dalla straordinaria colorazione ramata ottenuta attraverso una criomacerazione prefermentativa. Dotato di corpo e struttura importanti, mantiene un vasto spettro aromatico di frutta fresca e fiori, che lo rende decisamente complesso ed unico! Una piccola parte della massa totale è affinata in barrique.

I nostri vini Rossi

Merlot

MONOVITIGNO ROSSO CRU

Ottenuto dalla selezione di un antico clone di merlot è da anni il "vino bandiera" tra i rossi.

Alla sua prima uscita ottiene tre bicchieri sulla Guida del Gambero Rosso dei Vini d'Italia e nel 2010 la medaglia d'oro Decanter.

Speziato e con sentori di cioccolato e frutti rossi, al palato è lungo e morbido con cenni di tostatura dati dal passaggio in botti di rovere francese. Ideale da abbinare a carni importanti.

Cabernet Franc

MONOVITIGNO ROSSO

Caratterizzato da un naso molto speziato con le caratteristiche note varietali vegetali e balsamiche.

Ha una struttura bilanciata con buona sapidità ed acidità. Viene lavorato esclusivamente in acciaio per mantenere le sue caratteristiche note fresche.

Ideale per l'abbinamento con cacciagione e funghi.

Cabernet Sauvignon

MONOVITIGNO ROSSO

Di grande struttura, con profilo aromatico ricco ed intenso. Le lunghe macerazioni gli conferiscono un palato ricco e un naso che va dalla frutta rossa matura a delle leggere note vanigliate che derivano dall'affinamento per almeno 12 mesi in barriques francesi di secondo passaggio.

Refosco dal P.R.

MONOVITIGNO ROSSO

Dal colore rosso rubino molto intenso e dalla complessità aromatiche che spazia dall'amarena ai sentori di sottobosco. Rosso di medio corpo, equilibrato e con la caratteristica acidità fissa che lo rende perfetto con le carni grasse. Viene affinato in barrique di secondo e terzo passaggio.

Cabernet Franc

MONOVITIGNO ROSSO



I nostri vini Spumanti

Ribolla Gialla

METODO CLASSICO
Ribolla Gialla - Brut

La Ribolla Metodo Classico è uno spumante Brut ottenuto principalmente da uve di Ribolla Gialla rifermentato in bottiglia per 24 mesi. Le uve di Ribolla garantiscono a questo vino una grande freschezza e una pronunciata acidità. Perfetto per l'aperitivo e per gli amanti dei vini freschi e vibranti.



Blanc de Blanc

METODO CLASSICO
100% Chardonnay - Extra Brut

Un vino che si distingue per la sua raffinatezza e freschezza. Con note di crosta di pane e una complessità di frutta a polpa bianca, regala un gusto secco e un perlage cremoso.

Nella fase finale di sboccatura, si aggiunge una piccola quantità di Picolit come liqueur d'expédition, arricchendo il prodotto con struttura e ricchezza aromatica grazie alle uve botritizzate.

Il dosaggio classifica questo vino come extra brut.

I nostri vini Spumanti

Blanc de Noir

METODO CLASSICO
Pinot Nero - Pas Dosé

Questo metodo classico è ottenuto dalle migliori uve di Pinot nero. Questa tipologia di spumante è meglio conosciuta sul mercato come Blanc de Noir. Noi abbiamo scelto di produrlo nella versione senza zuccheri e liquer aggiunti, e dunque con dosaggio pas dosé. Affinamento sui lieviti per minimo 36 mesi. Sentori complessi dai piccoli frutti rossi, alle note di crosta di pane fino a quelli più minerali della grafite alla pietra focaia.

Ribolla Gialla

CHARMAT
85% minimo Ribolla e Chardonnay

Questo spumante è prodotto con un metodo Charmat lungo. La Ribolla per la sua varietale freschezza è una superba base spumante cui lo Chardonnay aggiunge corpo e profumi. Le uve e l'attentalavorazione sono il segreto di questo semplice, grande spumante singolarmente fruttato e varietale.

I nostri vini Riserve

Picolit

MONOVITIGNO BIANCO PASSITO

Nobile, antico vitigno friulano, definito "vino da meditazione" da Veronelli. Giacomo Perusini lo selezionò e coltivò per primo nei Colli Orientali.

La storia di questo vino è da allora intimamente legata a quella della famiglia Perusini. Può essere bevuto da solo, a fine pasto oppure, come i Sauternes, con patè o formaggi erborinati. Passito in cassetta dove si botritizza e poi invecchiato in barriques di rovere il Picolit Perusini ha un elegante aroma di fiori di acacia, miele ed albicocca secca.

Zenta Rosso Riserva

CUVÉE Merlot e Cabernet Sauvignon

Zenta rosso rappresenta l'incarnazione del nostro impegno per la qualità, l'eccellenza e la ricerca costante dell'armonia tra la natura e l'arte vinicola.

Ogni singola bottiglia di questo vino è il risultato di un processo attento, che parte dalla selezione scrupolosa delle migliori uve di Merlot e Cabernet Sauvignon provenienti dai nostri vigneti più vocati.

Vino di grande struttura e ampiezza, che dopo la macerazione affina in barrique e successivamente in bottiglia, prima di essere immesso sul mercato.

Zenta Bianco Riserva

CUVÉE Chardonnay e Sauvignon

Vino bianco riserva ottenuto da grappoli selezionati di Sauvignon e Chardonnay dei nostri appezzamenti più vocati. Vino di grande struttura e ampiezza, unisce la struttura dello Chardonnay con la ricchezza aromatica del Sauvignon.

Le uve vengono macerate durante cinque giorni di fermentazione, successivamente il vino è affinato in barrique di rovere francese per circa dodici mesi. Prima di uscire in commercio il vino affina in bottiglia



Sostenibilità



Perusini interpreta la sostenibilità come un pilastro essenziale del nostro lavoro, un mezzo per onorare e proteggere la terra da cui tutto ha origine. Il nostro impegno è rivolto a preservare la vitalità del territorio, garantendo che i vini prodotti ne raccontino la storia e ne incarnino l'identità. Questo spirito si traduce in una viticoltura responsabile, guidata dalla convinzione che il futuro dipenda dalla capacità di operare in armonia con l'ambiente. Non è una questione di strategie di mercato, ma un principio etico che permea ogni aspetto del nostro operato.

Dal 2014 siamo un'azienda certificata biologica, un traguardo che testimonia il nostro approccio concreto e consapevole. Rinunciamo all'utilizzo di concimi chimici, diserbanti e pesticidi, scegliendo pratiche che rispettano l'ecosistema e tutelano la biodiversità. La fertilità dei terreni è garantita esclusivamente attraverso concimazioni naturali, utilizzando letame e tecniche di sovescio, che arricchiscono il suolo senza alterarne l'equilibrio.

Abbiamo realizzato un invaso dedicato alla raccolta di acqua piovana durante l'anno, che utilizziamo nei momenti di necessità. Questo sistema ci permette di irrigare senza dover attingere dalle falde sotterranee contribuendo così alla tutela delle risorse idriche del territorio.

Abbiamo eliminato l'uso della plastica per sigillare i cartoni, che sono interamente automontanti. Nei rari casi in cui è necessario un rinforzo, utilizziamo esclusivamente nastri di carta, una scelta che promuove soluzioni riciclabili.

Inoltre, abbiamo deciso di investire in energia rinnovabile per ridurre ulteriormente il nostro impatto ambientale. Grazie a un impianto fotovoltaico da 30 kWh, produciamo l'energia elettrica necessaria alle nostre attività, contribuendo così a un modello produttivo sostenibile e rispettoso del clima. Queste scelte non sono semplici adempimenti, ma parte della vision dell'azienda: vogliamo che il nostro lavoro contribuisca alla salvaguardia dell'ambiente e dimostri come è possibile coltivare la vigna e fare un buon vino rispettando la natura.



Degustazioni e visite in cantina

La Tenuta Perusini offre ai suoi ospiti un'esperienza unica, dedicata alla scoperta dei sapori e della tradizione enologica del territorio. Organizziamo degustazioni e visite guidate alla cantina, un'occasione speciale per immergersi nella nostra storia e conoscere da vicino i segreti della produzione vinicola.

Proponiamo diverse tipologie di degustazione. I nostri ospiti potranno assaporare una selezione di vini classici e riserve, accompagnati da un assortimento di affettati e formaggi locali di alta qualità.

Per gruppi più numerosi, offriamo la possibilità di organizzare *brunch* personalizzati, ideali per unire convivialità e gusto. Le degustazioni si tengono nella suggestiva sala vetrata della casa dominicale seicentesca, un ambiente elegante, che si apre direttamente sul grande giardino antistante, offrendo una cornice di rara bellezza e serenità.



L'agriturismo

Negli ultimi anni l'azienda ha valorizzato anche la sua splendida posizione paesaggistica. Oggi gli ospiti possono scegliere tra 11 alloggi divisi fra tre case coloniche restaurate in splendida posizione sul Colle San Biagio e una casa nel giardino vicino alla piscina. Tutti gli appartamenti hanno accesso autonomo al verde circostante, l'uso di terrazze coperte e scoperte con tavoli e lettini per leggere e riposare all'aperto.

A mezza costa sul Colle di Gramogliano l'azienda ha l'accogliente ristorante Al Postiglione (0432.759022).

Nel giardino della casa padronale c'è la piscina (m. 7 x 14), il ping-pong e, nella torre-cantina, lo spaccio aziendale e la reception. Quest'area è coperta da Wi-Fi. Tutti gli alloggi sono visibili sul sito www.perusini.com. L'azienda Perusini è nel centro del Friuli storico in uno splendido paesaggio collinare punteggiato da chiesette votive, abbazie e castelli collegati da bei percorsi ciclo-pedonali.

Le Alpi si raggiungono in meno di un'ora e così il mare perchè - come scriveva Ippolito Nievo - il Friuli è un piccolo compendio dell'universo. Infine i Colli Orientali al confine tra la cultura latina, tedesca e slava, permettono itinerari enogastronomici, culturali e paesaggistici inediti, un paradiso nascosto per viaggiatori raffinati.







PERUSINI

Azienda Agricola Perusini
via del Torrione 13
33040 Corno di Rosazzo [UD] Italia
tel/fax +39 0432 759151
info@perusini.com
www.perusini.com

f

Perusini Wines



perusini_wines
#perusiniwines