

# Cabernet Franc

## 2022



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.

Characterized by a highly spiced nose with distinctive varietal notes of herbs and balsamic hints. It has a balanced structure with good sapidity and acidity. Vinified exclusively in stainless steel to preserve its fresh notes. Ideal pairing with game and mushrooms.

## PERUSINI



### Vigneto

Denominazione	DOC FCO
Terreno	marna eocenica
Viti ettaro	circa 4600-5000
Forma allevamento	guyot
Produzione/ettaro	ql. 65 ca

### Cantina

La vinificazione avviene in acciaio ad opera di lieviti selezionati. La temperatura di fermentazione si aggira sui 26° C. Durante il periodo di macerazione di circa 18 giorni, vengono effettuati frequenti rimontaggi e delestage per estrarre colore ed aromi. Alla fine della fermentazione alcolica il vino viene conservato in acciaio dove svolge anche la fermentazione malolattica; segue un anno di affinamento prima di essere imbottigliato. Si predilige in questo caso il solo affinamento in acciaio per preservare il caratteristico aroma varietale di questo vino.

### Vineyard

Designation	DOC Friuli Colli Orientali
Terroir	Loam
Vines per hectare	approx. 4600-5000
Pruning Technique	Single Guyot cane pruning
Production per Hectar	6 tonnes (average)

### Cellar

Vinification takes place in stainless steel using selected yeasts. The fermentation temperature is around 26°C. During the approximately 18-day maceration period, frequent pump-overs and délestage are carried out to extract color and aromas. At the end of the alcoholic fermentation, the wine is kept in stainless steel, where it also undergoes malolactic fermentation. This is followed by one year of aging before bottling. In this case, aging exclusively in stainless steel is preferred to preserve the distinctive varietal aroma of this wine.

### Dati analitici

Titolo alcolometrico	11,96%
Zuccheri riduttori	0,14 g/l
Acidità totale	5,18 g/l
Estratto secco	22,4 g/l
Anidride solforosa	61 mg/l

### Scheda di degustazione

#### Colore

Bordeaux cupo, con riflessi viola.

#### Naso

Caratteristica nota di erbacea di menta, rucola e ortica, unito a sentori di mora e lampone.

#### Bocca

Speziato, buona acidità, carattere sapido e fresco, buon frutto elegante e persistente.

### Analytical Data

Alcohol content	11.96%
Residual sugar	0.14 g/l
Total acidity	5.18 g/l
Dry extract	22.4 g/l
Sulfur dioxide	61 mg/l

### Tasting Notes

#### Colour

Deep purple with a violet rim.

#### Nose

A complex herbaceous aroma of eucalyptus, with spicy black pepper, and a developing animal character.

#### Palate

Medium bodied, with an elegant black fruit quality. The acid and tannins are well structured and give the wine a peppery but rounded taste.