

Cabernet Sauvignon 2020



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 in barriques francesi di secondo passaggio.

Full-bodied, with a rich and intense aromatic profile. The long maceration gives it a generous palate and a nose ranging from ripe red fruit to subtle vanilla notes, resulting from aging in second-passaged French barriques.

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. Vengono effettuati frequenti rimontaggi e *délestage* per tutto il periodo di macerazione. Alla fine della fermentazione alcolica il vino è passato immediatamente in barriques di rovere francese a media tostatura di secondo passaggio per effettuare la fermentazione malolattica e un affinamento. Qui vengono effettuati frequenti *battonage*.

Vineyard

Designation	DOC Friuli Colli Orientali
Terroir	Loam
Vines per hectare	approx. 4600-5000
Cultivation Technique	Single Guyot
Production per Hectar	5.5 tonnes (average)

Cellar

Vinification takes place in stainless steel using selected yeasts. The fermentation temperature is around 26°C. Frequent pump-overs and *délestage* are carried out throughout the entire maceration period. At the end of the alcoholic fermentation, the wine is immediately transferred to medium-toast, second-passaged French oak barriques for malolactic fermentation and aging. Frequent *bâtonnage* is performed during this stage.

Dati analitici

Titolo alcolometrico	13,58%
Zuccheri riduttori	0,14 g/l
Acidità totale	5,87 g/l
Estratto secco	28,4 g/l
Anidride solforosa	115 mg/l

Scheda di degustazione

Colore

Bordeaux cupo, con riflessi rubino.

Naso

Note fruttate di confettura di ciliegie, prugna, more e leggero pepe.

Bocca

Pieno, buona acidità, carattere sapido, buon frutto a base di mora e ciliegia, note vanigliate alla fine. Ottima persistenza

Analytical Data

Alcohol content	13.58%
Residual sugar	0.14 g/l
Total acidity	5.87 g/l
Dry extract	28.4 g/l
Sulfur dioxide	115 mg/l

Tasting Notes

Colour

Deep red ruby Colour.

Nose

A fruity aroma of blackberry and black cherry with the hint of black pepper and a velvety, leathery background.

Palate

A full bodied wine with a good acid structure, the characteristic flavours of black fruit with a long lingering finish.