

Chardonnay

2024



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.

An international grape variety of great prestige, it stands out for its rich fruity aroma. A wine of great class, from low-yield hillside vineyards it gains extraordinary richness both on the nose and the palate. A small portion of the wine is aged in French barriques. The persistent savoriness imparted by the terroir gives it remarkable elegance.

PERUSINI



Vigneto

Denominazione	DOC FCO
Terreno	marna eocenica
Esposizione	terrazzamento di collina S/E
Viti ettaro	ca 4600-5000
Forma di allevamento	guyot
Produzione/ettaro	ql. 60

Cantina

L'uva raccolta a mano fa una macerazione prefermentativa a basse temperature di circa 4 ore, successivamente è stata pressata sofficemente nella pressa a polmone raffreddandola durante tutto il processo con neve carbonica. La vinificazione è avvenuta in acciaio, con la temperatura di fermentazione controllata entro i 20° C. e con affinamento sulle fecce fini per i mesi successivi. Una parte della massa è affinato in barrique, dove il vino ha fatto la fermentazione malolattica.

Vineyard

Designation	DOC FCO
Soil	Eocene marl
Exposure	S/E hill terracing
Vines per hectare	approx. 4600-5000
Cultivation form	guyot
Production/hectare	ql. 60

Cellar

The hand-picked grapes undergo a pre-fermentation maceration at low temperatures for about 4 hours, then are gently pressed in a pneumatic press, kept cool throughout the process with dry ice. Fermentation took place in stainless steel, with the temperature kept below 20°C, followed by aging on fine lees in the following months. A portion of the wine is aged in barriques, where malolactic fermentation took place.

Dati analitici

Titolo alcolometrico	13,31%
Zuccheri riduttori	0,14 g/l
Acidità totale	5,18 g/l
Estratto secco	21,5 g/l
Anidride solforosa	90 mg/l

Scheda di degustazione

Colore

Giallo paglierino, brillante, con riflessi gialli.

Naso

Note tropicali spiccate di ananas, banana e mango, sentori di camomilla.

Bocca

Pieno, fruttato, fragrante, di spessore, dalla buona sapidità che gli permette un'espressione lunga gradevole mineralità.

Analytical Data

Alcohol content	13.31%
Residual sugar	0.14 g/l
Total acidity	5.18 g/l
Dry extract	21.5 g/l
Sulfur dioxide	90 mg/l

Tasting Notes

Colour

A brilliant pale lemon yellow.

Nose

The warm scent of white peach banana and Mango, and a developing creamy nuance. This warm perfume is tempered by the mineral scent.

Palate

Full bodied, fruity, fragrant, with a minerality that allows for a long subtle finish.