

# 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.