

# Merlot 2022



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.

Obtained from the selection of an ancient Merlot clone, it has been a flagship wine among reds for years. Upon its first release, it earned three glasses in the Gambero Rosso Wine Guide of Italy and a gold medal from Decanter in 2010. Spiced with notes of chocolate and red fruits, it has a long and smooth palate with hints of toastiness from aging in French oak barrels. Ideal with hearty meats.

## PERUSINI



### Vigneto

Denominazione	DOC FCO
Terreno	Marna eocenica (Ponca)
Viti ettaro	circa 4600-5000
Forma allevamento	speronato
Produzione/ettaro	ql. 65 ca

### Dati analitici

Titolo alcolometrico	14,45%
Zuccheri riduttori	0,2 g/l
Acidità totale	5,78 g/l
Estratto secco	28,4 g/l
Anidride solforosa	74 mg/l

### Scheda di degustazione

#### Colore

Bordeaux cupo, con riflessi rubino.

#### Naso

Note fruttate di confettura di ciliegie, amarene e piccoli frutti rossi, sentori di tabacco e prugna matura.

#### Bocca

Pieno, carattere fruttato, sentori di ciliegia, mora, lquirizia e cioccolato. Persistente ed equilibrato.

### Vineyard

Designation	DOC FCO
Soil	Loam
Vines per hectare	approx. 4600-5000
Pruning Technique	Spurred cordon
Production per Hectar	approx. 65 ql

### Analytical Data

Alcohol content	14.45%
Residual sugar	0.2 g/l
Total acidity	5.78 g/l
Dry extract	28.4 g/l
Sulfur dioxide	74 mg/l

### Cellar

After destemming, the wine undergoes cryomaceration (at a temperature between 5–8°C) in stainless steel tanks, with frequent pump-overs and délestage throughout the maceration period, which lasts about 20 days. After racking, fermentation takes place in stainless steel with selected yeasts, at a temperature of around 26°C. Once alcoholic fermentation is complete, the wine is immediately transferred to medium-toast French oak barriques, where it undergoes malolactic fermentation and ages for about one year.

### Tasting Notes

#### Colour

Bright deep ruby.

#### Nose

A bright aroma of wild forest berries. Notes of plums and black currant.

#### Palate

Full bodied, with a fruity character that combines the sweetness and acidity of wild berries. It has great intensity, persistance and balance.