

# 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

### Cantina

Dopo la diraspatura il vino viene lasciato in criomacerazione (a temperatura tra i 5/8 °C) in vasche di acciaio, dove vengono effettuati frequenti rimontaggi e delestage per tutto il periodo di macerazione, della durata di circa 20 gg. Dopo la svinatura la fermentazione avviene in acciaio ad opera di lieviti selezionati. La temperatura di fermentazione si aggira sui 26° C. Alla fine della fermentazione alcolica il vino è passato immediatamente in barriques di rovere francese a media tostatura, per effettuare la fermentazione malolattica e un affinamento di circa un anno.

### Vineyard

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

### 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.

### 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, liquirizia e cioccolato. Persistente ed equilibrato.

### 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

### Tasting Notes

#### Colour

Bright deep ruby.

#### Nose

A bright aroma of wild forest berries. Notes of plumbs 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.