

# Pinot Grigio 2024



Combina armoniosamente struttura ed equilibrio con la ricchezza minerale dei terreni dei Colli Orientali. Al naso spiccano note di frutta fresca, mentre al palato si distingue per un corpo raffinato, sapido e pieno, perfetto per chi cerca un vino di classe e versatilità.

Harmoniously combines structure and balance with the mineral richness of the Colli Orientali soils. Fresh fruit notes stand out on the nose, while the palate reveals a refined, savory, and full-bodied wine, perfect for those seeking class and versatility.

## PERUSINI



### Vigneto

Denominazione	DOC FCO
Terreno	ponca
Esposizione	Est
Viti ettaro	circa 4600-5000
Forma di allevamento	guyot
Produzione/ettaro	ql. 65 ca

### Cantina

L'uva raccolta a mano 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. Il vino non ha fatto fermentazione malolattica, perché come su tutti i bianchi aziendali si è cercato di privilegiare e salvare gli aromi primari e secondari.

### Vineyard

Designation	DOC FCO
Soil	ponca
Exposure	East
Vines per hectare	approx. 4600-5000
Cultivation form	guyot
Production/hectare	ql. 65 approx

### Cellar

The hand-picked grapes were gently pressed in a pneumatic press, cooled throughout the process using 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. The wine did not undergo malolactic fermentation, as with all the estate's white wines, in order to preserve and enhance the primary and secondary aromas.

### Dati analitici

Titolo alcolometrico	13,66%
Zuccheri riduttori	0,43 g/l
Acidità totale	5,07 g/l
Estratto secco	20,1 g/l
Anidride solforosa	94 mg/l

### Scheda di degustazione

#### Colore

Giallo Paglierino, brillante con riflessi oro.

#### Naso

Note fresche tropicali di banana e pesca bianca appena raccolte.

#### Bocca

Pieno, fruttato con una pronunciata nota di pesca e fiori gialli, buona sapidità e carattere fragrante. Molto lungo, minerale, composto ed equilibrato.

### Analytical Data

Alcohol content	13.66%
Residual sugar	0.43 g/l
Total acidity	5.07 g/l
Dry extract	20.1 g/l
Sulfur dioxide	94 mg/l

### Tasting Notes

#### Colour

Straw yellow, brilliant with golden reflections.

#### Nose

Fresh tropical notes of banana and freshly picked white peach.

#### Palate

Full, fruity with a pronounced note of peach and yellow flowers, good sapidity and fragrant character. Very long, mineral, composed and balanced.