

Pinot Grigio Ramato 2024



Vino dalla straordinaria colourazione ramata ottenuta attraverso una criomacerazione prefermentativa. Dotato di corpo e struttura importanti, mantiene un vasto spettro aromatico di frutta fresca e fiori, che lo rende decisamente complesso ed unico. Una piccola parte della massa totale è affinata in barrique.

A wine with an extraordinary coppery hue achieved through pre-fermentation cold maceration. Featuring significant body and structure, it retains a broad aromatic spectrum of fresh fruit and flowers, making it decidedly complex and unique. A small portion of the total mass is aged in barrels.

PERUSINI



Vigneto

Denominazione	DOC FCO
Terreno	ponca
Esposizione	Est
Viti ettaro	circa 4600-5000
Forma di allevamento	guyot
Produzione/ettaro	ql. 50 ca

Cantina

Per estrarre il colore abbiamo effettuato una macerazione a freddo prefermentativa in ambiente satura di azoto. L'utilizzo dell'azoto ci ha permesso di eliminare l'utilizzo dei conservanti chimici durante la delicata fase di contatto con le bucce e di mantenere quindi un contatto tra mosto e acini lungo ma senza processi ossidativi. Prima di procedere alla svinatura, è stata alzata la temperatura in modo che partisse la fermentazione e l'attività dei lieviti proteggesse la struttura e il colore del prodotto evitando quindi che le piacevoli note di fragola e frutta tropicale si perdessero e ossidassero durante la svinatura. La fermentazione e poi stata eseguita a bassa temperatura per giorni in maniera che i nostri lieviti elaborassero tutti i composti aromatici naturalmente presenti nell'uva e sviluppassero quella magnifica sensazione di armonia tattile che ci regala questa interpretazione di un cru aziendale.

Vineyard

Designation	DOC FCO
Soil	Ponca
Exposure	East
Vines per hectare	approx. 4600-5000
Cultivation form	guyot
Production/hectare	ql. 60

Cellar

To extract the colour, we carried out a cold pre-fermentation maceration in a nitrogen-saturated environment. The use of nitrogen allowed us to avoid chemical preservatives during the delicate skin contact phase, enabling extended contact between the must and the berries without oxidative processes. Before racking, the temperature was raised to initiate fermentation, so that yeast activity could protect the structure and colour of the wine, preventing the pleasant notes of strawberry and tropical fruit from being lost or oxidized during the racking. Fermentation was then carried out at a low temperature, allowing our yeasts to fully develop the aromatic compounds naturally present in the grapes and to create that wonderful sensation of tactile harmony that characterizes this interpretation of an estate cru.

Dati analitici

Titolo alcolometrico	12,38%
Zuccheri riduttori	0,29 g/l
Acidità totale	5,7 g/l
Estratto secco	21,6 g/l
Anidride solforosa	77 mg/l

Scheda di degustazione

Colore
Rame brillante.

Naso
Note fresche di fragole di bosco, lamponi e frutti tropicali.

Bocca
Pieno, volumentria pronunciata, buona sapidità e carattere fragrante. Molto lungo, minerale, composto ed equilibrato.

Analytical Data

Alcohol content	12.38%
Residual sugar	0.29 g/l
Total acidity	5.7 g/l
Dry extract	21.6 g/l
Sulfur dioxide	77 mg/l

Tasting Notes

Color
Brilliant copper.

Nose
Fresh notes of wild strawberries, raspberries and tropical fruits.

Palate
Full, pronounced voluptuousness, good sapidity and fragrant character. Very long, mineral, composed and balanced.