

Sauvignon 2024



Caratterizzato dal tipico aroma varietale, valorizzato dalla vinificazione in acciaio, questo vino spicca per freschezza, sapidità e persistenza. Dotato di grande personalità, è perfetto con crostacei, pesce alla griglia e piatti a base di asparagi.

Characterized by the typical varietal aroma, enhanced through steel fermentation, this wine stands out for its freshness, savoriness, and persistence. With great personality, it pairs perfectly with shellfish, grilled fish, and asparagus dishes.

PERUSINI



Vigneto

Denominazione	DOC FCO
Terreno	marna eocenica (ponca)
Esposizione	terrazzamento di collina N/E
Viti ettaro	circa 4600-5000
Forma di allevamento	guyot
Produzione/ettaro	ql. 65 ca

Cantina

L'uva viene raccolta a mano in distinti momenti di maturazione, questo consente infatti di ottenere una maggiore complessità aromatica in cantina. Qui una volta diraspata, viene lasciata macerare a 4C° per almeno cinque ore, dopodichè viene pressata mantenendola sempre a basse temperature. 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 la fermentazione malolattica.

Vineyard

Designation	DOC FCO
Soil	Eocene marl (ponca)
Exposure	N/E hill terrace
Vines per hectare	approx. 4600-5000
Cultivation form	guyot
Production/hectare	ql. 65 approx

Cellar

The grapes are hand-picked at different stages of ripeness, allowing for greater aromatic complexity in the cellar. Once destemmed, they are left to macerate at 4°C for at least five hours, then gently pressed while keeping the temperature low. 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.

Dati analitici

Titolo alcolometrico	13,04%
Zuccheri riduttori	0,4 g/l
Acidità totale	5,38 g/l
Estratto secco	23,7 g/l
Anidride solforosa	65 mg/l

Scheda di degustazione

Colore

Giallo Paglierino, brillante con riflessi verdi.

Naso

Belle note citrine con prevalenza di pompelmo rosa, note fini di sambuco e pesca bianca, presente anche la caratteristica nota di foglia di pomodoro.

Bocca

Complesso e voluminoso. Frutto lungo, retro leggermente pastoso. Caratteristica sapidità dei bianchi del colle di Gramogliano molto pronunciata.

Analytical Data

Alcohol content	13.04%
Residual sugar	0.4 g/l
Total acidity	5.38 g/l
Dry extract	23.7 g/l
Sulfur dioxide	65 mg/l

Tasting Notes

Colour

Straw yellow, brilliant with green highlights.

Nose

Lovely citrine notes with predominance of pink grapefruit, fine notes of elderflower and white peach, also present is the characteristic note of tomato leaf.

Palate

Complex and voluminous. Long fruit, slightly mellow aftertaste. Characteristic savouriness of the whites of the Gramogliano hill very pronounced.