A Z I E N D A · A G R I C O L A

P E R U S I N I

ROSSO DEL POSTIGLIONE 2014

Prodotto per scommessa nel 1962 da Giampaolo Perusini – che già allora credeva nelle possibilità dei rossi friulani e degli uvaggi – vinse subito la medaglia d'oro alla 1° Mostra dei vini di Corno di Rosazzo. Viene oggi riproposto nello stesso uvaggio di Merlot, Cabernet Sauvignon e Refosco, e con la medesima etichetta raffigurante il Postiglione di Vernet, scelta da Giampaolo Perusini – grande appassionato di cavalli - nel 1962.

Vigneto:

Denominazione:	DOC FCO
Sito:	Monte S.Biagio (colle di Gramogliano)
Terreno:	marna eocenica
Esposizione:	terrazzamento di collina S/E
Uve:	60% Merlot, 20% Cab. Sauv., 5% Cab. Franc, 10% Refosco
Viti ettaro :	circa 4000
Forma allevamento:	guyot
Produzione/ettaro:	ql. 65 ca

Cantina:

Dopo essere stata accuratemente selezionata in vigna, l'uva viene immediatamente portata in cantina. Qui le uve che compongono il Rosso del Postiglione sono lavorate singolarmente, e vinificata in acciaio - dopo la macerazione - con lieviti selezionati. La temperatura di fermentazione si aggira sui 27° C. Vengono effettuati frequenti rimontaggi e delestage per tutto il periodo di macerazione, che dura dai 18 ai 25 giorni. 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. Ciascuna varietà viene lavorata singolarmente e soltanto alla fine viene assemblata, poco prima dell'imbottigliamento.

Dati analitici CCIAA:

Titolo alcolometrico	13,39%
Zuccheri riduttori	1,0 g/l
Acidità totale	5,16 g/l
Estratto secco	27,7 g/l
Anidride solforosa tot.	45 mg/l

Scheda di degustazione:

Colore:
Bordeaux cupo, con riflessi rubino.
Naso: Note fruttate di confettura di ciliegie, speziato, leggero pepe
Bocca: Pieno ed avvolgente, buona acidità, carattere sapido, buon frutto a base di ciliegia e mora, elegante. Ottima persistenza.