

PINOT GRIGIO 2019

Delicato ed etereo, dallo spiccato aroma varietale, si coniuga armoniosamente con pienezza al gusto, che caratterizza tutti i bianchi Perusini per la loro provenienza da appezzamenti in collina con forme di allevamento severe.

Vigneto:

Denominazione:	DOC FCO
Terreno:	ponca
Esposizione:	Est
Uve:	100% pinot grigio
Viti ettaro :	circa 4000
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 sei 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.

Dati analitici:

Titolo alcolometrico:	14,65%
Zuccheri riduttori:	0,4 g/l
Acidità totale:	4,86 g/l
Estratto secco:	21,2 g/l
Anidride solforosa:	94 mg/l

Schede di degustazione:**Colore:**

Giallo Paglierino, brillante con riflessi oro.

Naso:

Note fresche di pere 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.

