

Zenta Bianco 2022



Vino bianco riserva ottenuto da grappoli selezionati di Sauvignon e Chardonnay dei nostri appezzamenti più vocati. Vino di grande struttura e ampiezza, unisce la struttura dello Chardonnay con la ricchezza aromatica del Sauvignon. Le uve vengono macerate durante cinque giorni di fermentazione, successivamente il vino è affinato in barrique di rovere francese. Prima di uscire in commercio il vino affina in bottiglia.

A white reserve wine made from selected Sauvignon and Chardonnay grapes from our most suitable plots. A wine of great structure and breadth, it combines the structure of Chardonnay with the aromatic richness of Sauvignon. The grapes undergo a five-day maceration during fermentation, followed by aging in French oak barrels. Before being released, it matures in the bottle for months.

PERUSINI



Vigneto

Denominazione	DOC FCO Bianco Riserva
Terreno	marna eocenica
Esposizione	Est e Nord-Est
Forma di allevamento	guyot
Produzione/ettaro	ql. 50 ca

Cantina

Zenta Bianco è ottenuto dalla selezione dei migliori grappoli di Sauvignon e Chardonnay provenienti dai vigneti più vocati. Le uve di Chardonnay subiscono una macerazione protetta di 4-5 giorni prima della fermentazione, seguita dalla pressatura e affinamento: il 50% circa in barrique di rovere francese con fermentazione malolattica, il restante in tini di acciaio. Il Sauvignon, composto da tre cloni, viene vinificato separatamente: i cloni nostrani maturano in acciaio, mentre i cloni francesi vengono pressati delicatamente a bassa temperatura per preservarne gli aromi. I mosti vengono movimentati per favorire la lisi cellulare e arricchire il profilo aromatico del vino.

Vineyard

Designation	DOC FCO Bianco Riserva
Soil	Eocene marl
Exposure	East and Northeast
Training system	guyot
Yield per hectare	approx. 50 ql

Cellar

Zenta Bianco is made from a selection of the finest Sauvignon and Chardonnay grapes from the most prestigious vineyards. The Chardonnay grapes undergo a protected maceration for 4-5 days before fermentation, followed by pressing and aging: 50% in French oak barriques with malolactic fermentation, the remainder in stainless steel tanks. The Sauvignon, composed of three clones, is vinified separately: the local clones mature in steel, while the French clones are gently pressed at low temperatures to preserve their aromas. The musts are stirred to promote cell lysis and enhance the wine's aromatic profile.

Dati analitici

Titolo alcolometrico	12,74%
Zuccheri riduttori	0,41 g/l
Acidità totale	5,31 g/l
Estratto secco	23,2 g/l
Anidride solforosa	70 mg/l

Scheda di degustazione

Colore

Giallo dorato intenso.

Naso

Ampio e complesso, con eleganti note varietali di frutta matura a polpa gialla, arricchite da sfumature di vaniglia, e spezie dolci donate dall'affinamento in barrique.

Palato

Strutturato e avvolgente, con una ricchezza gustativa ben bilanciata tra freschezza e morbidezza. La lunga persistenza aromatica esalta le note cremose e tostate, lasciando un finale armonioso e raffinato.

Analytical Data

Alcohol content	12.89%
Residual sugar	0.4 g/l
Total acidity	4.99 g/l
Dry extract	20.3 g/l
Sulfur dioxide	97 mg/l

Tasting Notes

Colour

Intense golden yellow

Nose

Broad and complex, with elegant varietal notes of ripe yellow-fleshed fruit, enriched by hints of vanilla and sweet spices imparted by barrel aging.

Palate

Structured and enveloping, with a well-balanced interplay between freshness and softness. The long aromatic persistence enhances creamy and toasted notes, leading to a harmonious and refined finish.