

Pinot Grigio Ramato 2025



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 saturo 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 è 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	12,32%
Zuccheri riduttori	0,29 g/l
Acidità totale	5,27 g/l
Estratto secco	20,3 g/l
Anidride solforosa	51 mg/l

Scheda di degustazione

Colore

Rame brillante.

Naso

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

Bocca

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

Analytical Data

Alcohol content	12.32%
Residual sugar	0.29 g/l
Total acidity	5.27 g/l
Dry extract	20.3 g/l
Sulfur dioxide	51 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.