



PERLAIA VERMENTINO VENDEMMIA TARDIVA

IGT MAREMMA TOSCANA

80% VERMENTINO - 20% VIOGNER

IL NOME "PERLAIA" DERIVA DAL DIALETTO TOSCANO; SIGNIFICA IL CORTILE INTORNO LA FATTORIA. INFATTI A QUESTO PRODOTTO VENGONO DEDICATI I VIGNETI BIANCHI PIÙ VECCHI E VICINI IL CENTRO AZIENDALE. DOPO UNA CERNITA DELLE UVE DI VERMENTINO, LEGGERA SOVRAMMATURAZIONE E UNIONE CON IL LEGNO, SI OTTIENE UN PRODOTTO DI ELEVATURA SUPERIORE. IL SUO PROFUMO È UN'ESPLOSIONE DI FRUTTI E DI FIORI, MIELOSI E NETTARINI. IN BOCCA È ALSAZIANO NELLA SUA PIENEZZA E AVVOLGENZA, INTENSO E FRAGRANTE NEL SUO SAPORE.

THE TUSCAN WORD "PERLAIA" INDICATES THE YARD AROUND THE FARM: THIS PRODUCT COMES IN FACT FROM THE OLDEST VINEYARDS, THE CLOSEST TO THE WINERY. IN ORDER TO OBTAIN A SUPERIOR WINE, SELECTED GRAPES OF VERMENTINO ARE LEFT ON THE PLANT LONGER THAN USUAL, AND GATHERED OVERRIPE. ITS PERFUME IS AN EXPLOSION OF FRUITS AND OF FLOWERS, HONEY AND NECTAR. INTENSE AND FRAGRANT ITS TASTE.

PRIMA ANNATA	2004
N. BOTTIGLIE	4.000
ALTIMETRIA	50/70 M.S.L.M.
RESA /ETTARO	80 Q.LI/HA
SISTEMA ALLEVAMENTO	CONTROSPALLIERA, CORDONE SPERONATO
DENSITÀ IMPIANTO	4.500 PIANTE PER ETTARO
EPOCA VENDEMMIA	METÀ - FINE SETTEMBRE
TEMPERATURA FERM.	16-17° C
EPOCA IMBOTTIGLIAMENTO	APRILE - MAGGIO
DURATA FERMENTAZIONE	15-18 GIORNI
GRADAZIONE	13 % VOL

TECNICA DI PRODUZIONE

DOPO UNA PRESSATURA SOFFICE E SEDIMENTAZIONE STATICA A BASSA TEMPERATURA; IL MOSTO LIMPIDO VIENE INOCULATO DEI LIEVITI; LA FERMENTAZIONE E L'AFFINAMENTO AVVIENE IN PARTE IN BARRIQUE IN PARTE IN ACCIAIO. AFFINAMENTO IN BARRIQUE PER 6 MESI.

MATERIALE VASCHE

VASCHE IN ACCIAIO INOX

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO

DA BERE NELL'INVERNO SUCCESSIVO, CON CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO DI 3-4 ANNI.