

PERLAIA

Vermentino Maremma Toscana DOC

- 100% VERMENTINO

Prima Annata: 2004

Numero bottiglie prodotte: 23.000

Altimetria: 50/70 M.S.L.M

Resa/Ettaro: 80 Q.li/Ha

Densità Impianto: 4500 piante / Ha

Sistema Allevamento: guyot

Epoca Vendemmia: metà-fine settembre

Temperatura Fermentazione: 16/17°C

Epoca imbottigliamento: aprile – maggio

Durata Fermentazione: 18-20 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 avvengono in parte in botte e in parte in acciaio. Affinamento in botte per 6 mesi.

Materiale vasche: acciaio inox

Capacità di invecchiamento: da bere nell'inverno successivo. Con capacità di invecchiamento di 3-4 anni.



Il nome “Perlaia” deriva dal dialetto toscano, richiama il cortile intorno alla fattoria; a questo prodotto vengono dedicati i vigneti bianchi più vecchi e vicini al centro aziendale. Dopo una cernita delle uve di Vermentino, una leggera sovraturazione e unione con il legno, si ottiene un prodotto di levatura 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 closet to the vinery. 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 flowers, honey and nectar. Intense and fragrant its taste.
