



# MON CARUL

## DATI TECNICI



PEROROSSINO  
2017



Vino rosso



Vino rosso fermo



Croatina  
Barbera  
Uva rara



Grado alcolico: 14,5% vol  
Zucchero residuo: 2 g/l  
Acidità totale: 5,15 g/l  
pH: 3,51  
Estratto secco totale: 33 g/l

## IN DEGUSTAZIONE



Colore rosso granato  
con unghia granata.



Naso molto personale,  
con note che spaziano  
dal floreale al fruttato  
allo speziato.



Di corpo, robusto,  
si impone al palato.



15-18 °C



Carni rosse di lunga cottura, selvaggina.



## UNA VIGNA DI 70 ANNI

Il Perorossino prende il nome dalle foglie del pero situato nel mezzo dell'appezzamento, che si tingono di rosso in tempo di vendemmia. Fu nonno Luigi a impiantare questo vigneto poco dopo la fine della seconda guerra mondiale, mentre era ancora mezzadro. Non potendo mettere a dimora varietà pregiate a causa delle ristrettezze economiche, Luigi scelse vitigni autoctoni come la croà e la moradella, all'epoca considerati di minor valore. Oggi quei vitigni, prodotti con rese bassissime da piante di 70 anni, arricchiscono l'uvaggio del Perorossino (croatina, barbera e uva rara), dandogli un carattere unico.



## VINIFICAZIONE

Vendemmia manuale  
in cassetta.  
Macerazione di circa 15 giorni.  
Affinamento di 1 anno in  
*tonneau* da 500 litri.  
Ulteriore affinamento di 1 anno  
in bottiglia.



## IL VIGNETO

**Sistema di allevamento:**  
controspalliera

**Sistema di potatura:**  
Guyot

**Esposizione:**  
est, sud-est

**Tipo di suolo:**  
argilloso

**Altitudine:**  
420 m s.l.m.

**Età media delle viti:**  
70 anni

**Ceppi per ettaro:**  
4.000-4.500

**Resa per ettaro:**  
40 quintali

