



# MON CARUL

## DATI TECNICI



PEROROSSINO  
2018



Vino rosso



Vino rosso fermo



Uve  
a bacca rossa



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  
Contiene solfiti

## 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 all'epoca considerati di minor valore. Oggi quei vitigni, prodotti con rese bassissime da piante di 70 anni, arricchiscono l'uvaaggio del Perorossino, dandogli un carattere unico.



## VINIFICAZIONE

Dopo la raccolta, che avviene a cavallo tra settembre e ottobre, il mosto viene fermentato in acciaio con una macerazione di circa 20 giorni, per poi iniziare un affinamento di oltre 1 anno.



## 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

