

<http://www.lacignoza.it/depliant.pdf>



PEREGRINUS TOSCANA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Questo vino deriva da un'attenta selezione di uva Sangiovese. Durante la vendemmia vengono individuate le zone dei vigneti dove è presente l'uva migliore, queste zone vengono passate una volta per togliere i grappoli che presentano qualche imperfezione. L'uva che rimane viene lasciata sui filari per altri 10/15 giorni, a seconda delle condizioni metereologiche. Dopo la diraspatura e la pigiatura è posata a fermentare in piccoli tini. "4 ore dopo la pigiatura viene effettuato il salasso pari al 20% della massa, dentro al tino. Nei giorni seguenti vengono effettuati numerosi rimontaggi e delestage. La fermentazione dura in media 12/15 giorni, ma l'uva rimane a macerare per altri 10 giorni. Dopo la svinatura e la fermentazione malolattica, il vino viene messo in fusti da 225 litri di rovere francese dove sta per circa 18 mesi. Appena pronto il vino viene filtrato leggermente e imbottigliato. L'affinamento in bottiglia dura almeno 6 mesi.



PEREGRINUS TOSCANA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

This wine derives from a careful selection of Sangiovese grape. During the wine harvest, the area of vine plants with the best grape is identified; this area is then looked at in order to remove bunches of grapes that have some kind of imperfection/blemish. The remaining grapes are left in rows for another 10-15 days, depending on the weather conditions. After the destemming, the picked grapes are softly pressed and left to ferment in small vats. In the following days, the wine undergoes several pump-overs and delestages. The fermentation lasts on average between 12-15 days but the grape is left to marinate for a further 10 days. After the and the malolactic fermentation, the wine is placed into 225litre French oak drums for approximately 18 months. As soon as the wine is ready it is lightly filtered and bottled. The refinement in bottles lasts for at least 6 months

Sagra 2008. EXPOVINIS 2016, São Paulo 14 a 16/06/2016.