PERUSINI

chi siamo

L'Azienda Perusini è tra le *happy few* (50) iscritte da Luigi Veronelli nel Gotha de *I Vignaioli storici Italiani (Historic Italian Winegrowers)*.

Non è dunque un caso se la più antica raffigurazione medioevale della vendemmia e della vinificazione in Friuli è in un affresco della Casa Perusini-Antonini a Udine (sec. XIV, ora conservato al Museo Civico).

Nel secolo scorso, quando ancora imperava la moda dei vitigni francesi, la viticoltura Friulana deve ai Perusini la selezione e la salvaguardia di alcuni antichi vitigni autoctoni.

la nostra storia

Si deve infatti a Giacomo Perusini, la riscoperta ottocentesca del picolit, la sua selezione e messa a dimora nei Colli Orientali del Friuli. Appassionato ed intelligente viticultore, affiancò alla ricerca ampelografica la gestione dell'azienda fino alla sua prematura scomparsa durante la prima guerra mondiale.

La moglie Giuseppina, pittrice, scrittrice, ma anche abile donna d'affari, iniziò il rilancio dei vini friulani sul mercato nazionale ed internazionale. Il figlio Gaetano, continuò ed ampliò la ricerca sull'agricoltura tradizionale: a lui si devono infatti studi fondamentali sui patti agrari e sui vitigni del Friuli. Giampaolo, l'altro figlio, curò la selezione di un altro vitigno autoctono friulano: la ribolla gialla.

Ora il castello di Rocca Bernarda, antica sede dell'azienda e della famiglia, è passato per legato testamentario all'Ordine di Malta, ma la tradizione familiare continua nella parte dell'azienda rimasta sul colle di Gramogliano, lambito dal fiume Judrio, e, fino al 1918, storico confine tra Austria e Italia.

Oggi conduce l'azienda Teresa, figlia di Giampaolo. Come lo zio storica dell'arte ed appassionata agricoltrice, si divide tra gli impegni di studio e la gestione dell'azienda coadiuvata dal marito, Giacomo de Pace e dai tre figli Carlo, Tommaso e Michele. Così la tradizione familiare continua sul colle di Gramogliano, noto da secoli - assieme a quello di Rosazzo e della Rocca Bernarda - per la bellezza paesaggistica, il terreno, l'esposizione ed il microclima che ne fanno i *cru hors classe* dei Colli Orientali del Friuli.

L'azienda Perusini è innovativa non solo nell'aspetto enologico ma anche nelle scelte estetiche. Così la ristrutturazione del centro aziendale ha visto sorgere, accanto alla casa padronale seicentesca, la singolare torre-cantina progettata dall'architetto Augusto Romano Burelli in una ricerca MURST per lo studio di nuove tipologie produttive dell'area mediterranea. L'interno della torre, attraversato dal pendolo di Focault, è decorato dalle pitture murali di Leon Tarasewicz, le sculture di Gianpietro Carlesso e i dipinti di Giancarlo Venuto.

i vigneti e il territorio

L'Azienda Perusini vinifica quasi esclusivamente uve proprie.
Tutti i vigneti dell'azienda sono su terrazzamenti di collina, su marna eocenica (la friulana *ponca*) e hanno forme di allevamento severe (guyot o doppio capovolto), fitti sesti di impianto e bassa produzione per piede. È sempre stata forte infatti la convinzione che un gran vino si comincia a produrre in vigna.

All'attenzione per il lavoro sul terreno segue uno scrupoloso trattamento delle uve, sia in cantina che nell'appassimento.
La passione che ha caratterizzato l'azienda in passato oggi guida il *team* familiare in una conduzione che coniuga l'amore per la tradizione e la natura con la ricerca. L'azienda infatti è in conversione biologica, fa parte del primo biodistretto attivato in Friuli e collabora con istituti di ricerca italiani e stranieri.

la filosofia dei nostri vini

Lo studio dei vitigni autoctoni che ha caratterizzato l'Azienda nelle ultime tre generazioni e la grande cura che dedichiamo ai vigneti, tutti in terrazzamenti su marna con splendide esposizioni, ci permettono di realizzare vini che esprimono al meglio le singole varietà nel nostro territorio.

Siamo infatti nemici del gusto internazionale, dei vini uguali in qualunque paese (e anche degli uomini tutti uguali). Ci piace l'asimmetria dal canone che crea bellezza, la nota timbrica che connota i luoghi. Ci piace la biodiversità, ciò che non è omologato né omologabile. Crediamo che le piccole aziende come la nostra debbano preservare i sapori del *genius loci*, non a caso divinità per gli antichi.

Ci pare che la ricchezza della cultura europea sia nella polifonia delle voci delle diverse regioni. Con questo spirito Giacomo Perusini, all'inizio del Novecento, riselezionò il Picolit e Giampaolo Perusini la Ribolla Gialla. Con questo spirito abbiamo fatto il nostro Merlot: in un progetto congiunto con l'Università di Udine abbiamo individuato, selezionato e reimpiantato alcuni antichi cloni presenti in azienda da più di 100 anni.

i nostri vini

Ribolla gialla

MONOVITIGNO BIANCO

Questo antico vitigno autoctono, conosciuto dal 1300 come uno dei migliori bianchi friulani in particolare se prodotto a Rosazzo, è da sempre un "vino bandiera" dell'azienda.
La Ribolla Perusini viene infatti da un lungo lavoro di selezione clonale che ha esaltato le caratteristiche di questo vino: il profumo sottile ed elegante e la spiccata freschezza ne fanno l'ideale vino da aperitivo e da pesce.

Chardonnay

MONOVITIGNO BIANCO

Vitigno internazionale dal profumo fruttato, con il caratteristico sentore di mela e crosta di pane. Vino di gran classe, dai vigneti poco produttivi di collina acquista una straordinaria ricchezza al naso e in bocca.
La persistente sapidità dovuta al *terroir* gli conferisce grande eleganza.

Pinot grigio

MONOVITIGNO BIANCO

Delicato ed etereo si coniuga armoniosamente con la pienezza e sapidità dovuta ai nostri terreni. Ricco al naso con note di frutta fresca e un corpo di grande eleganza.

Sauvignon

MONOVITIGNO BIANCO

Dal caratteristico aroma varietale, esaltato dal lavoro di cantina in acciaio, fresco, sapido e lungo in bocca, è un vino di grande personalità, ideale da servire con crostacei, pesce grigliato e asparagi.

Friulano

MONOVITIGNO BIANCO

Bianco autoctono "bandiera" del Friuli. Dal profumo delicato, è un vino secco dal caratteristico sapore di mandorla.
Ottimo come aperitivo, si adatta bene con antipasti, prosciutto crudo (San Daniele), minestre e carni bianche.

i nostri vini

Cabernet sauvignon

MONOVITIGNO ROSSO

Di grande struttura, con profilo aromatico ricco ed intenso.
Le lunghe macerazioni e l'affinamento in legno gli conferiscono un palato ricco e un naso che va dalla frutta rossa alla nota vanigliata del legno.
Perfetto con le carni rosse.

Refosco p.r.

MONOVITIGNO ROSSO

Dal colore rosso rubino molto intenso e dalla complessità aromatica che spazia dall'amarena ai sentori di sottobosco.
Elegante ed equilibrato con la caratteristica acidità fissa che lo rende perfetto con le carni grasse come stinco di maiale, lardo o soppressa.

Cabernet franc

MONOVITIGNO ROSSO

Caratterizzato da un naso molto speziato con le caratteristiche note varietali vegetali e balsamiche.
Ha una struttura bilanciata con buona sapidità ed acidità.
Viene lavorato quasi esclusivamente in acciaio.
Ideale per l'abbinamento con cacciagione e carni alla brace.

Merlot etichetta nera

MONOVITIGNO ROSSO CRU

Ottenuto dalla selezione di un antico clone di merlot è da anni il "vino bandiera" tra i rossi.
Alla sua prima uscita ottiene tre bicchieri sulla Guida del Gambero Rosso dei Vini d'Italia e nel 2010 la medaglia d'oro Decanter.
Speziato e con sentori di cioccolato e frutti rossi, al palato è lungo e morbido con cenni di tostatura dati dal passaggio in botti di rovere francese. Ideale da abbinare a carni importanti.

Rosso del Postiglione

UVAGGIO ROSSO

Prodotto per scommessa nel 1962 da Giampaolo Perusini - che già allora credeva nelle possibilità dei rossi friulani e degli uvaggi - vinse subito la medaglia d'oro alla 1° Mostra dei vini di Corno di Rosazzo. Viene oggi riproposto nello stesso uvaggio di Merlot, Cabernet franc e Refosco.
Passato in *barriques* di rovere francese e con la medesima etichetta raffigurante il Postiglione di Vernet scelta da Giampaolo Perusini - grande appassionato di cavalli.

i nostri vini

Pinot grigio ramato

MONOVITIGNO BIANCO MACERATO

Vino dalla straordinaria colorazione ramata ottenuta attraverso una criomacerazione prefermentativa. Dotato di corpo e struttura importanti, mantiene un vasto spettro aromatico di frutta fresca e fiori, che lo rende decisamente complesso ed unico!

Zenta

UVAGGIO

Vino bianco riserva ottenuto da grappoli selezionati di Sauvignon e Chardonnay dei nostri appezzamenti più vocati. Vino di grande struttura e ampiezza, le uve vengono macerate durante cinque giorni di fermentazione, successivamente il vino è affinato in barrique di rovere francese per circa dodici mesi.

Picolit

MONOVITIGNO BIANCO PASSITO

Nobile, antico vitigno friulano, definito "vino da meditazione" da Veronelli.
Giacomo Perusini lo selezionò e coltivò per primo nei Colli Orientali. Può essere bevuto da solo, a fine pasto oppure, come i *Sauternes*, con patè o formaggi erborinati. Passito sui graticci dove si botritizza e poi invecchiato in barriques di rovere ed acacia il Picolit Perusini ha un elegante aroma di fiori di acacia e di miele.

Brut

SPUMANTE

Il Brut Perusini è prodotto da uve Ribolla e Chardonnay con un metodo Charmat lungo.
La Ribolla per la sua varietale freschezza è una superba base spumante cui lo Chardonnay aggiunge corpo e profumi.
Le uve di collina, con le solite basse produzioni e l'attenta lavorazione sono il segreto di questo semplice, grande spumante singolarmente fruttato e varietale.

Blanc de Noir

METODO CLASSICO

Ultimo nato in casa Perusini questo metodo classico è ottenuto dalle migliori uve di Pinot nero.
Questa tipologia di spumante è meglio conosciuta sul mercato come Blanc de Noir.
Noi abbiamo scelto di produrlo nella versione senza zuccheri e liquer aggiunti, e dunque con dosaggio *pas dosé*.

l'agriturismo

Negli ultimi anni l'azienda ha valorizzato anche la sua splendida posizione paesaggistica. Oggi gli ospiti possono scegliere tra 11 alloggi divisi tra tre case coloniche restaurate sul Colle San Biagio e una casa nel giardino vicino alla piscina. Tutti gli appartamenti hanno accesso autonomo al verde circostante, l'uso di terrazze coperte e scoperte con tavoli e lettini per leggere e riposare all'aperto. A mezza costa sul Colle di Gramogliano l'azienda ha l'accogliente ristorante Al Postiglione (0432.759022).

Nel giardino della casa padronale c'è la piscina (m. 7 x 14), il ping-pong e nella torre-cantina lo spaccio aziendale e la reception. Quest'area è coperta da Wi-Fi. Tutti gli alloggi sono visibili sul sito www.perusini.com. L'azienda Perusini è nel centro del Friuli storico in uno splendido paesaggio collinare punteggiato da chiesette votive, abbazie e castelli collegati da bei percorsi ciclo-pedonali.
Le Alpi si raggiungono in meno di un'ora e così il mare perchè - come scriveva Ippolito Nievo - *il Friuli è un piccolo compendio dell'universo*. Infine i Colli Orientali al confine tra la cultura latina, tedesca e slava, permettono itinerari enogastronomici, culturali e paesaggistici inediti, un paradiso nascosto per viaggiatori raffinati.

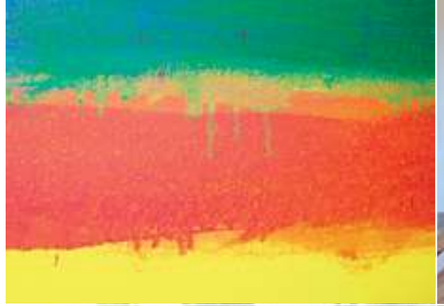
cosa offriamo di più

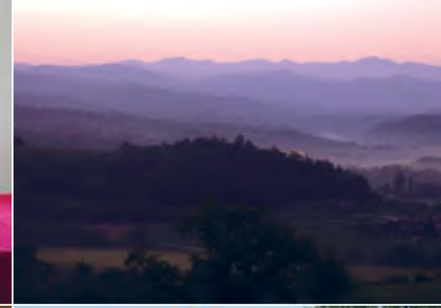
Per i clienti e gli ospiti la tenuta Perusini organizza degustazioni e visite guidate ai vigneti e alla cantina e, per gruppi di almeno 10 persone, corsi di assaggio vini e di cucina. Gli ospiti hanno libero accesso agli eventi organizzati in azienda: concerti, mostre ecc. Dal 2011 la Tenuta Perusini è una fattoria didattica certificata e sviluppa per scuole, dalla materna alle superiori, programmi legati alla viticultura ed enologia, ai rapporti tra culture tradizionali e territorio, all'agricoltura sostenibile, alle arti e tradizioni popolari.

La Tenuta Perusini è da sempre ecofriendly: recupera le acque piovane, usa energie rinnovabili (impianto fotovoltaico) ed usa prodotti ecocompatibili. Il restauro degli edifici aziendali per l'agriturismo è stato fatto rispettando le tipologie ed i materiali da costruzione tradizionali. Dal 2014 la Tenuta Perusini è in conversione biologica e fa parte del primo bio-distretto del Friuli-Venezia Giulia nel quale sette aziende agricole dei Colli Orientali, alcuni ristoranti e strutture ricettive hanno delimitato un'area geografica che utilizza, promuove e produce prodotti bio.

come raggiungerci

La Tenuta Perusini si trova nei Colli Orientali del Friuli, a Gramogliano, vicino al paese di Corno di Rosazzo, dista 9 km da Cividale, capitale medioevale del Friuli e oggi sito Unesco; 6 km da Cormons; 18 da Gorizia; 25 da Udine e 75 da Trieste.
Come raggiungerci? Da Venezia percorrendo l'autostrada A4, uscita Palmanova. Dall'aereoporto di Trieste 30 minuti in direzione Udine. Dalla Slovenia 20 minuti dal confine di Gorizia. Dall'Austria 1 ora da Tarvisio percorrendo l'autostrada A23 verso Trieste.





La Tenuta Perusini si trova nei Colli Orientali del Friuli, a Gramogliano, vicino al paese di Corno di Rosazzo, dista 9 km da Cividale, capitale medioevale del Friuli e oggi sito Unesco; 6 km da Cormons; 18 da Gorizia; 25 da Udine e 75 da Trieste.
Come raggiungerci? Da Venezia percorrendo l'autostrada A4, uscita Palmanova. Dall'aereoporto di Trieste 30 minuti in direzione Udine. Dalla Slovenia 20 minuti dal confine di Gorizia. Dall'Austria 1 ora da Tarvisio percorrendo l'autostrada A23 verso Trieste.

Azienda Agricola Perusini
via del Torrione 13
33040 Corno di Rosazzo [UD] Italia
tel/fax +39 0432 759151
info@perusini.com
www.perusini.com

Perusini Wines
perusini_wines
#perusiniwines

REFERENZE FOTOGRAFICHE Gianni Antoniali / Markus Bassler / Katarina Brešan / Piera Costantini Scala / Gianni D'Affara / Edgard de Bono / Juergen Dannenberg / Romano Ferlan / Foto Max / Archivio Perusini / Roberto Serena / Laura Tessaro / Riccardo Viola
CONCEPT Oscar Serafin e Etabetadesign **STAMPA** Poligrafiche San Marco

PERUSINI