



PERMANI SELEZIONE FRIULI

CHARDONNAY

DOC FRIULI

Il bianco internazionale

Vitigni:

100% Chardonnay

Vigneti:

situati a Romans d'Isonzo.

I suoli sono prevalentemente argilloso calcarei con presenza di ciottoli.

Vendemmia:

metà settembre.

Vinificazione:

le uve vengono accuratamente diraspate,

lasciate macerare per un breve periodo

e successivamente sottoposte a pigiatura soffice.

Il mosto ottenuto viene quindi lasciato decantare.

Il mosto chiarificato fermenta in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata.

Dopo la fermentazione, il vino resta sui lieviti nelle botti in acciaio inox per ca. 5 mesi.

Caratteristiche organolettiche:

colore giallo paglierino intenso.

Al naso rivela note di frutta esotica e pesca bianca.

Gusto fresco e ampio, avvolgente ed una buona persistenza.

Abbinamenti:

ottimo con primi piatti di pesce, carni bianche e piatti vegetariani.

Temperatura di servizio: 10-12°C

Potenziale d'invecchiamento: 3 anni



PERMANI

www.permani.it - info@permani.it

Tel. +39 327 8723238