



PERMANI SELEZIONE FRIULI

PINOT GRIGIO

DOC FRIULI

Il bianco friendly

Vitigni:

100% Pinot Grigio

Vigneti:

situati a Romans d'Isonzo.

I suoli sono prevalentemente argilloso calcarei con presenza di ciottoli.

Vendemmia:

prima decade di 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 chiaro.

Il naso è caratterizzato da note floreali di fiori d'acacia e glicini bianchi che si sviluppano in sentori fruttati di mela e pera. Sapore fresco e ampio. Equilibrato e dal finale persistente con retrogusto di miele di acacia.

Abbinamenti:

ottimo con pesce, risotti, pizza, pasta e verdure al forno.

Temperatura di servizio: 10-12°C

Potenziale d'invecchiamento: 3 anni



PERMANI

www.permani.it - info@permani.it
Tel. +39 327 8723238