



PERMANI SELEZIONE FRIULI

PINOT GRIGIO ROSÉ

DOC FRIULI

Il rosé intrigante

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 6-8 ore sulle bucce

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. 6 mesi.

Caratteristiche organolettiche:

colore rosa tenue con riflessi ramati.

Al naso rivela note fruttate che ricordano

le fragoline di bosco con sfumature agrumate.

Gusto fresco, sapido con note minerali sul finale.

Abbinamenti:

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

Temperatura di servizio: 10-12°C

Potenziale d'invecchiamento: 2 anni



PERMANI

www.permani.it - info@permani.it

Tel. +39 327 8723238