



PERMANI SELEZIONE FRIULI

PINOT NERO

IGT VENEZIA GIULIA

Il rosso elegante

Vitigni:

100% Pinot Nero

Vigneti:

situati a Romans d'Isonzo.

I suoli sono prevalentemente argilloso calcarei con presenza di ciottoli.

Vendemmia:

metà settembre.

Vinificazione:

diraspatura e macerazione di 10-15 giorni (a seconda dell'annata). Al termine della macerazione si effettua la svinatura.

Il mosto viene travasato nelle vasche d'acciaio a temperatura controllata, dove si conclude la fermentazione malolattica. In seguito il vino affina in vasche d'acciaio per 6 mesi.

Caratteristiche organolettiche:

Colore rosso rubino.

Al naso rivela aromi di frutti rossi come ciliegia e lampone con qualche piacevole speziatura.

Al palato, il vino risulta fresco e vivace con eleganti tannini.

Abbinamenti:

ottimo con primi piatti con sughi di carne, carni rosse e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: 16-18°C

Potenziale d'invecchiamento: 3 anni



PERMANI

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