



PERMANI SELEZIONE FRIULI

REFOSCO ROSÉ

DOC FRIULI

Il rosé brioso

Vitigni:

100% Refosco dal Peduncolo Rosso

Vigneti:

situati a Romans d'Isonzo.

I suoli sono prevalentemente argilloso calcarei con presenza di ciottoli.

Vendemmia:

prima decade di ottobre.

Vinificazione:

Le uve vengono accuratamente diraspate, lasciate macerare per 12 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 cerasuolo molto delicato.

Al naso si riconoscono note fruttate di lampone e ciliegia selvatica. Il gusto è fresco, vivace, sapido con un finale piacevole.

Abbinamenti:

ottimo come aperitivo, con piatti a base di carni bianche e pizza.

Temperatura di servizio: 10-12°C

Potenziale d'invecchiamento: 3 anni



PERMANI

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