



PERMANI SELEZIONE FRIULI

RIBOLLA GIALLA

DOC FRIULI

Il bianco happy hour

Vitigni:

100% Ribolla Gialla

Vigneti:

situati a Romans d'Isongo.

I suoli sono prevalentemente argilloso calcarei con presenza di ciottoli.

Vendemmia:

seconda metà 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 con riflessi verdi. Al naso si distinguono note floreali di rosa bianca che si sviluppano in sentori fruttati di mela renetta, pera, accompagnati da sensazioni agrumate. Al palato è immediato, caratterizzato da freschezza e note minerali con un buon equilibrio.

Abbinamenti:

ottimo come aperitivo, con primi piatti di pesce e piatti vegetariani.

Temperatura di servizio: 10-12°C

Potenziale d'invecchiamento: 2 anni



PERMANI

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