



PERMANI SELEZIONE FRIULI

SAUVIGNON

DOC FRIULI

Il bianco con charme

Vitigni:

100% Sauvignon Blanc

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 con leggeri riflessi verdi.

Al naso rivela note di pompelmo con leggera fragranza di sambuco, foglia di pomodoro e pepe verde.

In bocca è fresco, sapido e persistente.

Abbinamenti:

ottimo con primi piatti di pesce, carni bianche e piatti vegetariani

Temperatura di servizio: 10-12°C

Potenziale d'invecchiamento: 3 anni



PERMANI

www.permanni.it - info@permanni.it

Tel. +39 327 8723238