



PERMANI SELEKTION FRIAUL

CABERNET SAUVIGNON

DOC FRIULI

Der zeitlose Rote

Rebsorte:

100% Cabernet Sauvignon

Lage und Boden:

in Romans d'Isonzo. Die Böden sind überwiegend lehmig und kalkhaltig mit Kieselsteinen.

Erntezeit:

erste zehn Tage von Oktober.

Ausbau:

die entrappten Traubenbeeren bleiben auf ihren Schalen für 10-15 Tage, je nach Jahrgang, zur Mazeration. Am Ende der Maischegärung wird der Most von der Schale getrennt und inahltanks bei kontrollierter Temperatur gegossen, wo die malolaktische Gärung stattfinden wird. Danach wird der Wein ca. 6 Monate lang in Stahlbehältern ausgebaut.

Verkostungsnotizen:

Tief Rubinrote Farbe. Die Nase zeichnet sich durch Noten von roten Waldbeeren und Pflaumen. Im Gaumen bietet er eine schöne Frische, einen angenehmen Gerbstoff und eine gute Struktur. Er ist harmonisch und anhaltend.

Speisenempfehlung:

rotes Fleisch, Wild und Hartkäse.

Serviertemperatur: 16-18°C

Potentiale Flaschenreife: 3 Jahre



PERMANI

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