



ペルマーニ フリウリ・セレクション

CABERNET SAUVIGNON

カベルネ・ソーヴィニヨン

DOCフリウリ

タイムレス・レッド

ブドウ品種:

100% カベルネ・ソーヴィニヨン

ブドウ畑:

ローマンズ・ディゾンツォ 土壌は砂利の混じる石灰粘土質

収穫時期:

10月上旬

醸造方法と熟成:

除梗後、10-15日間マセレーション(ヴィンテージによる)。マセレーションの最後に果皮を取り除き、モストは温度管理されたスチールタンクに移され、ここでマロラクティック発酵が完了します。その後ステンレスタンクにて6ヶ月熟成させます。

テイasting・ノート:

鮮やかなルビーレッド。ラズベリーやプルーンのアロマ。フレッシュさと心地よいタンニン、骨格があり風味豊かで持続性のある味わい。

フードペアリング:

赤身のお肉料理、ジビエ、熟成したチーズ

サーヴィング温度: 16-18°C

熟成ポテンシャル: 3年



PERMANI

www.permani.it - info@permاني.it

Tel. +39 327 8723238