



PERMANI SELEKTION FRIAUL

CHARDONNAY

DOC FRIULI

Der internationale Weiße

Rebsorte:
100% Chardonnay

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

Erntezeit:
Mitte September.

Ausbau:
die entrappten Traubenbeeren werden nach einer kurzen Mazeration sanft gepresst. Anschließend wird der Most abgekühlt und dekantiert. Die Gärung erfolgt in Edelstahlbehältern bei kontrollierter Temperatur. Nach der Gärung verbleibt der Wein auf den Hefen im Edelstahltank für ca. 5 Monate.

Verkostungsnotizen:
intensive strohgelbe Farbe. Die Nase zeichnet sich durch Noten von exotischen Früchten und weißem Pfirsich. Frischer und komplexer Geschmack, elegant und anhaltend im Abgang.

Speisenempfehlung:
Fischgerichte, Geflügel und vegetarische Gerichte.

Serviertemperatur: 10-12°C

Potentiale Flaschenreife: 3 Jahre



PERMANI

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