



ペルマーニ フリウリ・セレクション

CHARDONNAY

シャルドネ

DOCフリウリ

インターナショナル・ホワイト

ブドウ品種:

100% シャルドネ

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:

9月中旬

醸造方法と熟成:

ブドウは丁寧に除梗され短期間マセレーションを行いやさしく破碎されます。モストを静置させ清澄後、温度管理のもとステンレス槽で発酵させます。発酵終了後、澱とともにステンレスタンクにておよそ5ヶ月間熟成させます。

テイasting・ノート:

力強い麦わらイエロー。南国系のフルーツや白桃のアロマ。フレッシュで幅の広い包み込むような味わい。心地よい持続性。

フードペアリング:

魚介類の Pasta やリゾットなど、チキン、ベジタリアン料理

サーヴィング温度: 10-12°C

熟成ポテンシャル: 3年

PERMANI

www.permani.it - info@permani.it

Tel. +39 327 8723238