



PERMANI SELEKTION FRIAUL

FRIULANO

DOC FRIULI

Der anspruchsvolle Weiße

Rebsorte:

100% Friulano

Lage und Boden:

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

Erntezeit:

zweite Hälfte von 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:

strohgelbe Farbe. Die Nase zeichnet sich durch fruchtige Note von weißen Blüten und Feldblumen mit einer geprägten Mineralität aus.

Im Gaumen finden wir die typische Mandelnote kombiniert mit angenehmer Mineralität und einem langanhaltenden Abgang.

Speisenempfehlung:

ideal mit Rohschinken, Geflügel und Pizza.

Serviertemperatur: 10-12°C

Potentiale Flaschenreife: 3 Jahre



PERMANI

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