



PERMANI SELEKTION FRIAUL

MERLOT

DOC FRIULI

Der faszinierende Rote

Rebsorte:

100% Merlot

Lage und Boden:

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

Erntezeit:

Ende September.

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:

Rubinrote Farbe. Die fruchtige Note von Schwarzkirsche und Sauerkirsche dominiert in der Nase, begleitet von einer leichten Würze. Frisch im Gaumen, fruchtig mit eleganten Tanninen und guter Persistenz.

Speisenempfehlung:

Fleischgerichten mit Saucen, gegrilltes Fleisch und Hartkäse.

Serviertemperatur: 16-18°C

Potentiale Flaschenreife: 3 Jahre



PERMANI

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