



ペルマーニ フリウリ・セレクション

MERLOT

メルロー

DOCフリウリ

ファシスネイティング・レッド

ブドウ品種:

100% メルロー

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月下旬

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:

ルビーレッド。微かなスパイシーなニュアンスを伴った甘いフルーティなチェエリーのアロマ。フレッシュでフルーティ、上品なタンニンと持続性のある味わい。

フードペアリング:

お肉系のソースの Pasta やリゾット、赤身の肉料理、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