



PERMANI SELEKTION FRIAUL

PINOT GRIGIO

DOC FRIULI

Der freundliche Weiße

Rebsorte:

100% Pinot Grigio

Lage und Boden:

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

Erntezeit:

erste zehn Tage 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:

hell strohgelbe Farbe. Die Nase zeichnet sich durch blumige Noten von Akazienblüten und weißen Glyzinen aus. Dazu entwickeln sich fruchtige Aromen von Apfel und Birne. Frischer und breiter Geschmack. Ausgewogen und anhaltend im Abgang mit einem Nachgeschmack von Akazienhonig.

Speisenempfehlung:

Fischgerichte, Risotto, Pizza, Pasta und gebackenes Gemüse.

Serviertemperatur: 10-12°C

Potentiale Flaschenreife: 3 Jahre



PERMANI

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