



ペルマーニ フリウリ・セレクション

PINOT GRIGIO

ピノ・グリージョ
DOCフリウリ

フレンドリー・ホワイト

ブドウ品種:
100% ピノ・グリージョ

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月上旬

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:
淡い麦わらイエロー。特徴的なアカシアの花、リンゴや洋梨といったフルーティなアロマ。フレッシュで幅の広い味わい。バランスが取れ、持続性のある余韻と蜂蜜やアカシアの花のような後味。

フードペアリング:
魚料理、リゾット、ピザ、パスタ、オーブンでローストした野菜

サーヴィング温度: 10-12°C

熟成ポテンシャル: 3年

PERMANI

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