



PERMANI SELEKTION FRIAUL

PINOT GRIGIO ROSÉ

DOC FRIULI

Der spannende Rosé

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 bleiben zur Mazeration mit den Schalen für 6-8 Stunden in der Presse und dann werden 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. 6 Monate.

Verkostungsnotizen:

zartrosa Farbe mit kupferfarbenen Reflexen. Die Nase zeichnet sich durch fruchtige Noten, die an Walderdbeeren mit leichten Zitrus-Nuancen erinnern. Frischer, würziger Geschmack mit mineralischen Noten im Abgang.

Speisenempfehlung:

Pizza, gegrilltem Fisch, Risotto, Pasta und gebackenes Gemüse.

Serviertemperatur: 10-12°C

Potentiale Flaschenreife: 2 Jahre



PERMANI

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