



ペルマーニ フリウリ・セレクション

PINOT GRIGIO ROSÉ

ピノ・グリージョ・ロゼ

DOCフリウリ

イントリガンテ・ロゼ

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:

丁寧に除梗し、6-8時間果皮と共にマセレーション、やさしく破碎します。モストは静置、清澄しステンレス槽で温度管理のもと発酵させます。その後澱とともに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:

オレンジを帯びたソフトピンク。野イチゴを思わせるフルーティーなアロマと柑橘系のニュアンス。フレッシュで塩気を感じる味わい、フィニッシュにはミネラルのニュアンス。

フードペアリング:

魚料理、リゾット、ピザ、パスタ、野菜のグリル

サーヴィング温度: 10-12°C

熟成ポテンシャル: 2年



PERMANI

www.permani.it - info@permاني.it

Tel. +39 327 8723238