



PERMANI SELEKTION FRIAUL

# PINOT NERO

IGT VENEZIA GIULIA

## Der elegante Rote

**Rebsorte:**

100% Pinot Nero

**Lage und Boden:**

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

**Erntezeit:**

Mitte September.

**Ausbau:**

die entrappten Traubenbeeren bleiben auf ihren Schalen für 10-15 Tage, je nach Jahrgang, zur Mazeration. Am Ende der Maischegärung wird der Most von der Schale getrennt und in Stahltanks bei kontrollierter Temperatur gegossen, wo die malolaktische Gärung stattfinden wird. Danach wird der Wein ca. 6 Monate lang in Stahlbehältern ausgebaut

**Verkostungsnotizen:**

Leichte rubinrote Farbe. Die Nase zeichnet sich durch Noten von roten Früchten wie Himbeeren mit angenehmer Würze. Im Gaumen ist der Wein frisch und lebendig mit eleganten Tanninen.

**Speisenempfehlung:**

Fleischgerichte, gegrilltes Fleisch und Hartkäse.

**Serviertemperatur:** 16-18°C

**Potentiale Flaschenreife:** 3 Jahre



PERMANI

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