



PERMANI SELEKTION FRIAUL

REFOSCO

DOC FRIULI

Der lebendige Rote

Rebsorte:

100% Refosco dal Peduncolo Rosso

Lage und Boden:

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

Erntezeit:

erste zehn Tage von Oktober.

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 inahltanks bei kontrollierter Temperatur gegossen, wo die malolaktische Gärung stattfinden wird. Danach wird der Wein ca. 6 Monate lang in Stahlbehältern ausgebaut.

Verkostungsnotizen:

Rubinrote Farbe mit violetten Reflexen.

Die Nase ist wenig-fruchtig mit Brombeer- und Kirschnoten. Frischer, leicht Tannin haltiger Geschmack mit angenehmem fruchtigem Abgang.

Speisenempfehlung:

Fleischgerichte, Wurstwaren und Hartkäse.

Serviertemperatur: 16-18°C

Potentiale Flaschenreife: 3 Jahre



PERMANI

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