



ペルマーニ フリウリ・セレクション

# REFOSCO

レフォスコ

DOCフリウリ

ライヴリー・レッド

**ブドウ品種:**

100% レフォスコ・ダル・ペドウンコロ・ロツソ

**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:**

10月上旬

**醸造方法と熟成:**

除梗後、10-15日間マセレーション(ヴィンテージによる)。マセレーションの最後に果皮を取り除き、モストは温度管理されたスチールタンクに移され、ここでマロラクティック発酵が完了します。その後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:**

紫を帯びたルビーレッド。ブラックベリーやチェリーの果実のアロマ。フレッシュな味わいで、微かなタンニンとフルーティな後味。

**フードペアリング:**

お肉系のパスタやリゾット、サラミ、ソーセージ、熟成したチーズ

**サーヴィング温度:** 16-18°C

**熟成ポテンシャル:** 3年

PERMANI

[www.permani.it](http://www.permani.it) - [info@permاني.it](mailto:info@permاني.it)

Tel. +39 327 8723238