



PERMANI SELEKTION FRIAUL

# REFOSCO ROSÉ

DOC FRIULI

## Der lebhaft Rosé

**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 zur Mazeration mit den Schalen für 12 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:**

zarte rosarote Farbe. Die Nase zeichnet sich durch fruchtige Noten von Himbeeren und wilden Kirschen aus. Am Gaumen frisch, lebhaft, saftig mit angenehmem Abgang.

**Speisenempfehlung:** ideal als Aperitif, Pizza, Flügelgerichten und gebackenes Gemüse.

**Serviertemperatur:** 10-12°C

**Potentiale Flaschenreife:** 3 Jahre



PERMANI

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