



ペルマーニ フリウリ・セレクション

REFOSCO ROSÉ

レフォスコ・ロゼ
DOCフリウリ

チアフル・ロゼ

ブドウ品種:

100% レフォスコ・ダル・ペドウンコロ・ロツ

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:

丁寧に除梗し、12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:

繊細なチェリーピンク色。ラズベリーやワイルドチェリーのフルーティーなアロマ。フレッシュで生き生きとした、ミネラルな味わいと心地よい余韻。

フードペアリング:

食前酒、白身のお肉料理、ピザ

サーヴィング温度: 10-12°C

熟成ポテンシャル: 3年

PERMANI

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