



PERMANI SELEKTION FRIAUL

RIBOLLA GIALLA

IGT VENEZIA GIULIA

Der happy hour Weiße

Rebsorte:

100% Ribolla Gialla

Lage und Boden:

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

Erntezeit:

zweite Hälfte von September.

Ausbau:

die entrappten Traubenbeeren werden nach einer kurzen Mazeration 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. 5 Monate.

Verkostungsnotizen:

strohgelbe Farbe mit grünen Reflexen. Die Nase zeichnet sich durch blumige Noten von weißen Rosen aus. Dazu entwickeln sich fruchtige Aromen von Lab Apfel zusammen mit Zitrusnoten. Am Gaumen knackig, frisch mit mineralischen Noten und ausbalanciert.

Speisenempfehlung:

ideal als Aperitif, kombiniert mit Fisch und vegetarischen Gerichten.

Serviertemperatur: 10-12°C

Potentiale Flaschenreife: 2 Jahre



PERMANI

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