



ペルマーニ フリウリ・セレクション

RIBOLLA GIALLA

リボッラ・ジャッラ

IGTヴェネチア・ジューリア

ハッピーアワー・ホワイト

ブドウ品種:

100% リボッラ・ジャッラ

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:

9月中旬

醸造方法と熟成:

ブドウは丁寧に除梗され短期間マセレーションを行いやさしく破碎されます。モストを静置させ清澄後、温度管理のもとステンレス槽で発酵させます。発酵終了後、澱とともにステンレスタンクにておよそ5ヶ月間熟成させます。

テイasting・ノート:

緑を帯びた麦わらイエロー色。白いバラの花の香り、リンゴや洋ナシ、柑橘類のアロマ。フレッシュさとミネラルが特徴的で、バランスの取れた味わい。

フードペアリング:

食前酒、魚介類のパスタやリゾットなど、ベジタリアン料理

サーヴィング温度: 10-12°C

熟成ポテンシャル: 2年

PERMANI

www.permani.it - info@permاني.it

Tel. +39 327 8723238