



PERMANI SELEKTION FRIAUL

SAUVIGNON

DOC FRIULI

Der charmante Weiße

Rebsorte:

100% Sauvignon Blanc

Lage und Boden:

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

Erntezeit:

erste zehn Tage 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 Färbung mit leichtgrünem Schimmer. Die Nase zeichnet sich durch Noten von Grapefruit mit leichtem Duft nach Holunder, Tomatenblätter und grünem Pfeffer aus. Im Gaumen ist er frisch, saftig und langanhaltend.

Speisenempfehlung:

gewürzte Fischgerichte, Geflügel und vegetarische Gerichte.

Serviertemperatur: 10-12°C

Potentiale Flaschenreife: 3 Jahre



PERMANI

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