



ペルマーニ フリウリ・セレクション

# SAUVIGNON

ソーヴィニヨン

DOCフリウリ

チャーミング・ホワイト

**ブドウ品種:**

100% ソーヴィニヨン・ブラン

**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月上旬

**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:**

淡い緑を帯びた麦わらイエロー色。トマトの葉や緑の胡椒のニュアンスとグレープフルーツのアロマ。フレッシュで、ミネラルや塩気、また持続性のある味わい。

**フードペアリング:**

魚介類の Pasta やリゾットなど、チキン、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:** 3年



## PERMANI

[www.permani.it](http://www.permani.it) - [info@permani.it](mailto:info@permani.it)

Tel. +39 327 8723238