

PERMANI



CHARDONNAY

DOC FRIULI

Il bianco internazionale

Vitigno: 100% Chardonnay

Abbinamenti:

ottimo con primi piatti di pesce, carni bianche e piatti vegetariani.



Temperatura ideale per consumarlo: 10-12°C

Profumi e gusto:

al naso si sentono note di frutta esotica e pesca bianca. In bocca è fresco, pieno e morbido, con leggeri sentori vanigliati.

Vigneti:

situati in Friuli Venezia Giulia nell' area isontina caratterizzata da terreni alluvionali con presenza di ciottoli.

Vendemmia:

metà settembre.

Vinificazione:

le uve vengono raccolte e sottoposte a pigiatura soffice. Dopo una breve macerazione, il mosto ottenuto viene fatto riposare e fermentare lentamente a temperatura controllata. Terminata la fermentazione, il vino matura sui lieviti in vasche d'acciaio per circa cinque mesi.

Durata nel tempo: 3 anni.