

# 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.



+39 0422 230559



info@permani.it



www.permani.it