

PERMANI



MERLOT

IGT VENEZIA GIULIA

Il rosso affascinante

Vitigno: 100% Merlot

Abbinamenti:

ottimo con primi piatti con sughi di carne, carni rosse e formaggi stagionati.



Temperatura ideale per consumarlo: 16-18°C

Profumi e gusto:

al naso prevalgono note di marasche e amarene, con un leggero tocco speziato. In bocca è fresco, fruttato, con tannini morbidi e di buona persistenza.

Vigneti:

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

Vendemmia:

fine settembre.

Vinificazione:

gli acini vengono separati dai raspi e il vino resta a contatto con le bucce per 10-15 giorni, a seconda dell'annata.

Poi si separa la parte liquida da quella solida.

Il mosto viene trasferito in vasche d'acciaio a temperatura controllata, dove completa la fermentazione.

Successivamente il vino riposa nelle stesse vasche per altri 6 mesi prima di essere pronto.

Durata nel tempo: 3 anni.



+39 0422 230559



info@permani.it



www.permani.it