

# PERMANI



## PINOT GRIGIO

DOC FRIULI

*Il bianco friendly*

**Vitigno:** 100% Pinot Grigio

**Abbinamenti:**

ottimo con pesce, risotti,  
pizza, pasta e verdure al forno.



**Temperatura ideale per consumarlo:** 10-12°C

**Profumi e gusto:**

al naso si sentono profumi delicati di fiori,  
che poi lasciano spazio a note di mela e pera.  
Il gusto è fresco e pieno, ben equilibrato,  
con un finale lungo che ricorda il miele d'acacia.

**Vigneti:**

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

**Vendemmia:**

prima decade di 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.