

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.