

PERMANI



PINOT NERO

IGT VENEZIA GIULIA

Il rosso elegante

Vitigno: 100% Pinot Nero

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 si sentono aromi di frutti rossi, come ciliegia e lampone, con un tocco speziato. In bocca il vino è fresco, vivace e con tannini morbidi ed eleganti.

Vigneti:

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

Vendemmia:

metà 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.