

# 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.