

PERMANI



RIBOLLA GIALLA

IGT VENEZIA GIULIA

Il bianco Happy Hour

Vitigno: 100% Ribolla Gialla

Abbinamenti:

ottimo come aperitivo, con primi piatti di pesce e piatti vegetariani.



Temperatura ideale per consumarlo: 10-12°C

Profumi e gusto:

al naso si sentono delicate note di rosa bianca, che poi lasciano spazio a sentori di mela renetta, pera e un tocco di agrumi. In bocca risulta subito piacevole, fresco, con leggere sfumature minerali.

Vigneti:

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

Vendemmia:

seconda metà 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: 2 anni.



+39 0422 230559



info@permani.it



www.permani.it