

# 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