

PERMANI



SAUVIGNON

DOC FRIULI

Il bianco con charme

Vitigno: 100% Sauvignon Blanc

Abbinamenti:

ottimo con primi piatti di pesce, carni bianche e piatti vegetariani.



Temperatura ideale per consumarlo: 10-12°C

Profumi e gusto:

al naso si percepiscono note che ricordano la foglia di pomodoro e il pepe verde, accompagnate da un tocco delicato di fiori di sambuco. In bocca è fresco, piacevolmente sapido e un gusto persistente.

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.