

Andrea Carpi Sauvignon DOC, Andrea Carpi

Druvorna avstjälkas, för att macerera en kort tid innan en varsam pressning sker. Musten jäser i rostfria ståltankar under fem månader och ytterligare en tid i flaskan. Permanis sauvignon blanc erbjuder klassiska och aromatiska toner av krusbär, svartvinbärsblad, gröna äpplen och citron. Servera gärna detta vin till anrättningar av fisk och skaldjur.



Årgång	2024
Druvsort	Sauvignon blanc
Alkoholhalt	12,5
Produkttyp	Vitt vin
Ursprung	Vingårdar i Romans d'Isonzo
Producent	Andrea Carpi
Altitud	200 meter över havet
Jordmån	Kalkrik lera med inslag av sten
Skördeuttag	60 hl/ha
Skörd	För hand
Jäsning & maceration	Maceration och jäsning sker i rostfria ståltankar
Utveckling och lagring	Vinet lagras sedan i rostfria ståltankar i cirka fem månader

Kommentar

Färg: Ljus färg

Doft: Frisk och fruktig doft av krusbär, äpplen, citrus och svartvinbärsblad

Smak: Smaken är frisk och fruktig med toner av krusbär, äpplen, citrus och svartvinbärsblad. Vinet har pigg syra med aromatiska inslag.

Passar till: Servera gärna detta vita vin till klassiska fiskrätter, syltiga getostar och till skaldjur.

Andrea Carpi

Familjen Braidot har sedan år 1870 varit aktiva i sitt vingårdsarbete i det östra hörnet av regionen Friuli. Med ett konsekvent och digert arbete producerar familjen både vita och röda viner av druvsorter så som ribolla gialla, friulano, pinot grigio, sauvignon blanc och refosco, pinot nero och merlot - Alla dessa signifikanta för regionen. Vingårdarna är belägna i Romans d'Isonzo, med floden Isonzo som granne, med jordmånen bestående av kalksten, lera och grus. Vinerna från Permani erbjuder viner med finstämd fruktighet, fin fräschör och som har ett brett användningsområde när det kommer till att para dessa till olika maträtter. Vinmakare är Mauro Bressan.