

Naam	Permano
Jaartal	2022
Bewaarpotentieel	Tot eind 2037
Producent	Terenzuola
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, heerlijk fruitig, een tikkeltje kruidig, heel mineraal, prominente zuren
Appellatie	IGT Costa Toscana
Druivensoorten	trebbiano toscano, vermentino
Alcoholpercentage	13,00% vol
Omschrijving	Wijnhuis Terenzuola ligt in het hart van de Colli di Luni, in de gemeente Fosdinovo. Het werd in de vroege jaren 1930 opgericht door Luigi Giuliani, die na zijn terugkeer uit New York – waar hij de gevolgen van de Grote Depressie had meegemaakt – een stuk land van drie hectare kocht, 350 meter boven zeeniveau en vlakbij de kust. Aanvankelijk diende de boerderij vooral om het gezin te voeden, terwijl een deel van de producten lokaal werd verkocht. Door de jaren heen bleef de familie trouw aan één principe: werken in harmonie met het landschap en de natuurlijke ritmes van de aarde respecteren.

In 1999 zette kleinzoon Ivan Giuliani een grote stap door het bedrijf uit te breiden en de oude schuur te verbouwen tot een moderne wijnmakerij. Samen met zijn vriend en lokale boer Marco Nicolini investeerde hij in nieuwe apparatuur en breidde hij de wijngaarden verder uit. Tegenwoordig beslaat Terenzuola 24 hectare, met wijngaarden verspreid over Ligurië en Toscane, van de Cinque Terre tot de Apuaanse Alpen – een regio met meer dan 5000 jaar wijntraditie. De filosofie van het huis draait om respect voor de natuur: lage opbrengsten, zorg voor de bodem, biologische bemesting en spontane fermentaties zorgen ervoor dat de wijnen het unieke karakter van het terroir volledig tot uitdrukking brengen. Terenzuola produceert zowel frisse Ligurische witte wijnen als robuuste Toscaanse rode wijnen.

De Permano heeft een strogele kleur met groenachtige reflecties. De sensatie op de neus verwijst naar tonen van wit vruchtvlees, wilde bloemen en aromatische kruiden. De slok is rijk en mineraal, goed in balans met frisheid.

Serveren bij	gebakken, gegrilde of gefrituurde vis, deegwaren of risotto op basis van groenten of vis of roomsaus, wit vlees zonder saus
Oorsprong	Terrasvormige wijnstokken geplant tussen 1905 en 1908 aan de kust.
Opbrengst	11.000 wijnstokken/ha
Oogst	Begin september
Vinificatie	Medium late oogst in dozen van 10 kg, ontvangst in de kelder door zwaartekracht. Fermentatieve maceratie gedurende ongeveer 3 weken en rijping op de droesem gedurende ongeveer 8 maanden in keramische vaten van 10 hl
Flesafsluiting	natuurkurk
Opvoeding	8 maanden in keramische
Productie	600 flessen
Recensentscores	Antonio Galloni, Vinous: 94

