

Primosic

CHARDONNAY GMAJNE

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Collio

Zona produttiva Oslavia (GO), Friuli Venezia-Giulia, nel vigneto Gmajne.

Vitigno 100% Chardonnay

Tipologia del terreno Ponca (marna arenaria).

Sistema di allevamento Guyot

Vinificazione e affinamento Le uve sono raccolte a mano e diraspate. Segue una pressatura soffice con pressa pneumatica. Il mosto fiore viene quindi separato dal mosto di pressa e portato in barrique di rovere francese e vasche di acciaio, dove svolge la fermentazione alcolica e malolattica. Il vino è quindi affinato in legno e infine imbottigliato senza filtrazione sterile. Segue un affinamento in bottiglia di diversi mesi.

NOTE ORGANOLETTICHE

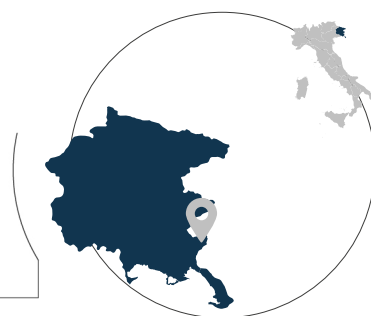
Colore Colore giallo dorato.

Profumo Al naso è complesso, fruttato, con note delicate di frutta esotica, vaniglia e frutta secca, in uno sfondo minerale.

Sapore Al palato è caldo ed equilibrato, con note di spezie e frutta. Minerale, lungo e persistente nel finale.

Abbinamenti Perfetto in abbinamento ad antipasti saporiti; primi e secondi piatti importanti di pesce con frutti di mare, carni bianche specialmente se cotti con salse ricche e cremose; meraviglioso con i funghi porcini, un classico con le tagliatelle con il tartufo.

Temperatura di servizio 12/14° C



OSLAVIA / FRIULI VENEZIA-GIULIA

PRIMOSIC

 ANNO DI FONDAZIONE | 1956

 ENOLOGO | MARKO PRIMOSIC
Direzione tecnica BORIS PRIMOSIC

 VITIGNI | RIBOLLA GIALLA, FRIULANO,
MALVASIA, CHARDONNAY, SAUVIGNON
BLANC, PINOT GRIGIO, MERLOT, REFOSCO

