

Primosic

CHARDONNAY

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Collio

Zona produttiva Oslavia (GO), Friuli Venezia-Giulia

Vitigno 100% Chardonnay

Tipologia del terreno Ponca (marna arenaria).

Sistema di allevamento Guyot

Vinificazione Vinificazione tradizionale in bianco, con pressatura soffice con pressa pneumatica. Decantazione statica dei mosti con fermentazione svolta in serbatoi di acciaio a temperatura controllata (18°C), in parte in barrique nuove o di primo passaggio; lungo affinamento sui lieviti.

NOTE ORGANOLETTICHE

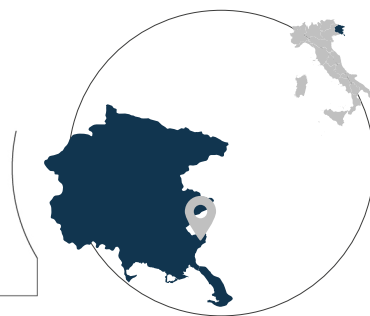
Colore Colore giallo paglierino intenso con sfumature dorate.

Profumo Profumo tipico di crosta di pane appena sfornato, avvolgente e pieno, con sfumature di mela renetta.

Sapore Al palato ha una buona acidità fissa ed elegante e ben integrata la contaminazione con il legno.

Abbinamenti Si abbina a primi, zuppe e vellutate, ravioli e ogni tipo di pasta ripiena e pasta spadellata con salse cremose. Ottimo anche con secondi di carni bianche e funghi.

Temperatura di servizio 10/12° 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

