

Primosic

KLIN

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Collio

Zona produttiva Oslavia (GO), Friuli Venezia-Giulia

Vitigno Sauvignon Blanc, Chardonnay, Ribolla Gialla, Friulano

Tipologia del terreno Ponca (marna arenaria).

Sistema di allevamento Guyot

Vinificazione e affinamento Le uve raccolte manualmente in cassette, a piena maturazione, vengono diraspate e pressate delicatamente. Il mosto fiore viene separato dal mosto di pressa e viene spostato in caratelli di rovere di Slavonia di 600 litri, dove inizia la fermentazione con lieviti indigeni. Dopo la fermentazione alcolica, si svolge anche quella malolattica. La temperatura nei caratelli non supera i 26-28°C. Il vino viene travasato e al massale viene aggiunta la parte di Ribolla Gialla. Segue un lungo periodo di maturazione in legno al quale segue l'imbottigliamento senza filtrazione sterile, e un altrettanto periodo lungo di affinamento in bottiglia.

NOTE ORGANOLETTICHE

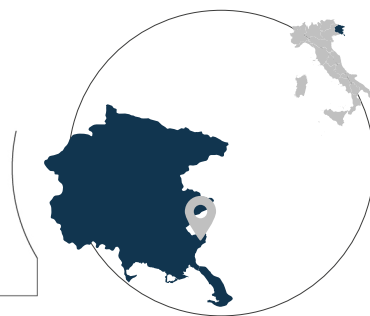
Colore Colore giallo dorato.

Profumo All'olfatto si presenta complesso, elegante, intenso, con note di biancospino e frangipane, frutta esotica, spezie e macchia mediterranea.

Sapore Al gusto è ampio, con acidità bilanciata ed in armonia con le note tostate, fini ed intriganti.

Abbinamenti Perfetto con primi e secondi eleganti e saporiti, i crostacei e con diversi tipi di carni come il pollo, il coniglio o l'anatra; ottimo con formaggi stagionati. Se invecchiato, è un classico vino da meditazione: in questo caso stapparlo 20-30 min prima. Ricetta d'autore: Tonno rosso mediterraneo in crosta di erbe aromatiche, composta di cipolla rossa e lamponi.

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

