

**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 diraspare 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.

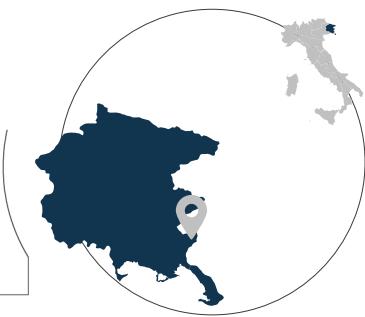
**Sapore** Al gusto è ampio, con acidità bilanciata ed in armonia con le note tostate, fini ed intriganti.

**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



ANNO DI FONDAZIONE | 1956

PRIMOSIC



ENOLOGO | MARKO PRIMOSIC  
Direzione tecnica BORIS PRIMOSIC



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

