

Primosic

PINOT GRIGIO

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Collio

Zona produttiva Oslavia (GO), Friuli Venezia-Giulia

Vitigno 100% Pinot Grigio

Tipologia del terreno Ponca (marna arenaria).

Sistema di allevamento Guyot

Vinificazione Vinificazione tradizionale in bianco, con pressatura soffice con pressa pneumatica e breve permanenza sulle bucce, decantazione statica dei mosti, fermentazione a temperatura controllata (18° C) in serbatoi di acciaio.

NOTE ORGANOLETTICHE

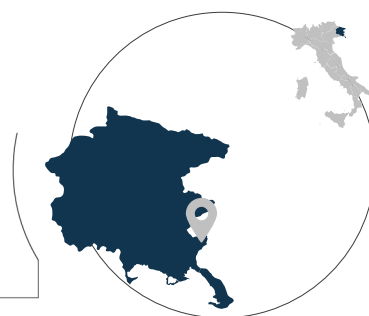
Colore Colore giallo paglierino con riflessi tendenti al ramato.

Profumo Al naso è delicato, con un elegante sentore di buccia d'albicocca.

Sapore Il palato è di corpo elegante e acidità fissa media, e regala una sensazione di avvolgente mineralità.

Abbinamenti Si abbina a insalate e antipasti di mare e delicati secondi piatti di pesce bianco. Fantastico con gli spaghetti alle vongole.

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

