

Primosic

RIBOLLA GIALLA RISERVA

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Collio Riserva

Zona produttiva Oslavia (GO), Friuli Venezia-Giulia

Vitigno 100% Ribolla Gialla

Tipologia del terreno Ponca (marna arenaria).

Sistema di allevamento Cappuccina o doppio capovolto.

Vinificazione e affinamento Le uve surmature, raccolte manualmente in cassette, vengono diraspate e poste in tini aperti, dove inizia la fermentazione con lieviti indigeni, in assenza di solforosa, con frequenti follature. Il mosto resta a contatto con le bucce per circa 4 settimane senza controllo delle temperature. Successivamente viene separato dalle bucce e posto in caratelli da 600 litri per la fermentazione malolattica. Dopo un riposo sulle "fecce nobili" affina in botti grandi per oltre un anno, a seconda dell'annata. Dopo l'imbottigliamento, senza filtrazione sterile, affina in bottiglia.

NOTE ORGANOLETTICHE

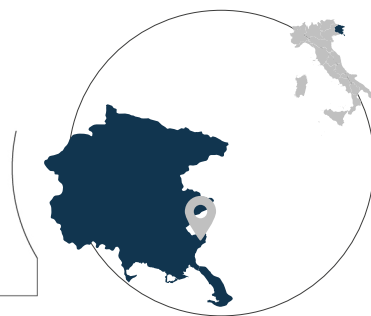
Colore Colore ambrato.

Profumo Caratteristico e asciutto, il profumo evoca i fiori d'acacia per fondersi nella scorza di chinotto, in una sensazione di avvolgente mineralità.

Sapore Il palato ricorda il nocciolo dell'albicocca e la polpa di castagna.

Abbinamenti Perfetto in abbinamento a Fritti di pesce, verdure in tempura; pesce a carne grassa, come salmone, tonno, o pesce di lago; diversi tipi di carni come coniglio, anatra, agnello, piatti asiatici speziati, formaggi stagionati.

Temperatura di servizio 14/16° 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, REFESCO

