

Primosic

SAUVIGNON

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Collio

Zona produttiva Oslavia (GO), Friuli Venezia-Giulia

Vitigno 100% Sauvignon Blanc

Tipologia del terreno Ponca (marna arenaria).

Sistema di allevamento Guyot

Vinificazione Vinificazione tradizionale in bianco, con pressatura soffice eseguita con pressa pneumatica dopo una breve macerazione a freddo a contatto con le bucce della durata di alcune ore, decantazione statica del mosto, fermentazione a temperatura controllata (18°C) in serbatoi di acciaio con lieviti selezionati. Lunga permanenza sui lieviti.

NOTE ORGANOLETTICHE

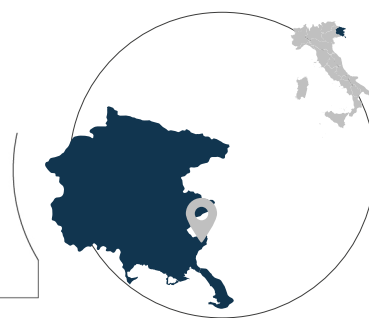
Colore Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Profumo Al naso è aromatico e delicato: ricorda l'ortica, la salvia, i fiori di sambuco e la pesca bianca di Venezia.

Sapore Al palato ha una buona acidità e un sapore asciutto, morbidamente elegante e dal finale persistente.

Abbinamenti Si abbina a primi di verdure, crostacei, molluschi e secondi di pesce in combinazione con i peperoni, oltre che a un classico di stagione come l'asparago bianco.

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, REFESCO

