

Primosic

# SKIN SETTANTA

## NOTE GENERALI

**Tipologia** IGT Venezia Giulia

**Zona produttiva** Oslavia (GO), Friuli Venezia-Giulia

**Vitigno** Pinot Grigio, Malvasia Istriana, Ribolla Gialla

**Tipologia del terreno** Ponca (marna arenaria) e altopiano ghiaioso calcareo.

**Sistema di allevamento** Guyot

**Vinificazione e affinamento** Le uve vengono raccolte a mano in cassette, diraspate, e fermentate insieme a contatto con le bucce. La fermentazione inizia con i lieviti indigeni, senza lieviti aggiunti né solforosa. La temperatura di fermentazione non è controllata. Il mosto resta a contatto con le bucce e il prodotto in parte sarà affinato sui lieviti per 70 giorni in anfore di terracotta: da qui deriva il nome "Skin Settanta". Successivamente, terminato il periodo di maturazione, il vino viene imbottigliato senza filtrazione. Segue affinamento in bottiglia per almeno 1 anno.

## NOTE ORGANOLETTICHE

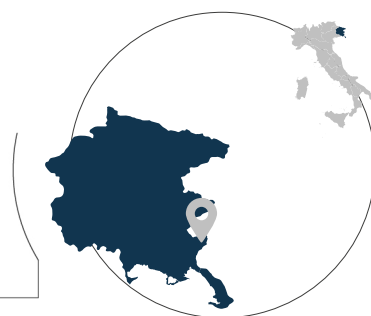
**Colore** Colore ramato intenso.

**Profumo** Il naso è complesso e intrigante. L'aroma di fiori rosa è tipico della Malvasia; il sentore di frutti rossi viene dalla famiglia del Pinot.

**Sapore** Il palato è potente, elegante, minerale, con tannini vellutati; le note calde sono bilanciate da una buona acidità, grazie alla presenza della Ribolla Gialla. Il retrogusto è persistente ed armonioso.

**Abbinamenti** Perfetto con crostacei e molluschi, primi piatti saporiti come ad esempio la pasta all'amatriciana, filetto di tonno in crosta di sesamo, perfetto con il sushi e la cucina asiatica in generale.

**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, REFOSCO

