

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 aggiuntivi 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.

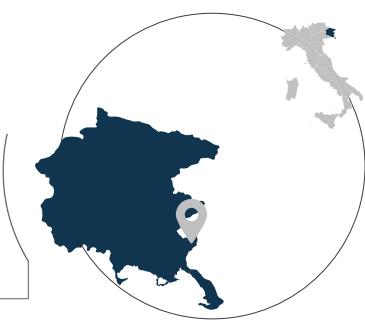
Sapore Il palato è potente, elegante, minerale, con tannini vellutati; le note calde sono bilanciate da una buona acidità, grazie alla presenza della Ribolla Gialla. Il retrogusto è persistente ed armonioso.

Abbinamenti Perfetto con crostacei e molluschi, primi piatti saporiti come ad esempio la pasta all'americana, 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



Distribuito in esclusiva da
Visconti43 S.p.a.

V43
VISCONTI43

powered by
 GRUPPO MERGALLI