

Primosic

BOLLA NOIR

NOTE GENERALI

Tipologia VS Vino Spumante

Zona produttiva Oslavia (GO), Friuli Venezia-Giulia

Vitigno Ribolla Gialla, Pinot nero

Tipologia del terreno Terreno ghiaioso-calcareo composto da ciotolo, argilla e selce.

Sistema di allevamento Archetto singolo (Guyot modificato).

Vinificazione La base vino viene rifermentata a temperatura controllata molto bassa, atta a preservare la componente aromatica primaria del vino, con una pressione di 5,5 atmosfere. Spumantizzazione con il metodo Martinotti (Charmat) e lunga permanenza ad affinare sui lieviti.

Dosaggio Brut

NOTE ORGANOLETTICHE

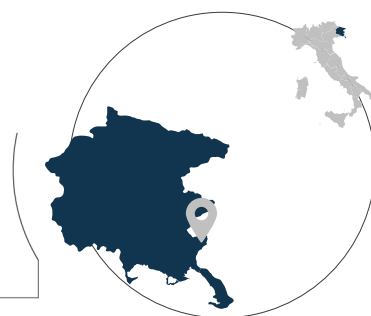
Colore Colore giallo paglierino con bolla fine e persistente.

Profumo Al naso regala note floreali e citrine.

Sapore Il sorso è freschissimo, agrumato ed elegante.

Abbinamenti Perfetto per l'aperitivo, Bolla Noir ha una buona struttura e una bella acidità che gli consente di accompagnare tutto il pasto.

Temperatura di servizio 8° 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

