

Primosic

# MALVASIA

## NOTE GENERALI

**Tipologia** DOC Collio

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

**Vitigno** 100% Malvasia Istriana

**Tipologia del terreno** Ponca (marna arenaria).

**Sistema di allevamento** Guyot

**Vinificazione** Vinificazione tradizionale in bianco, con pressatura soffice con pressa pneumatica, decantazione statica dei mosti, fermentazione a temperatura controllata (18°C) in serbatoi di acciaio.

## NOTE ORGANOLETTICHE

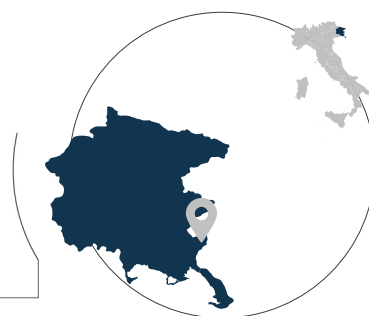
**Colore** Colore giallo paglierino con riflessi dorati.

**Profumo** Al naso è delicato, con ricordi di frutta estiva.

**Sapore** Al palato ha un gusto caratteristico di geranio, dalle catechine dominate; è asciutto ed elegante, lievemente citrino.

**Abbinamenti** Si abbina ad antipasti di terra e di mare, formaggi freschi, frutti di mare, crostacei, e delicati primi piatti di pesce, come il risotto con i gamberi e le linguine con le vongole. Un classico con il "boreto" di pesce oppure con il branzino al sale.

**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, REFOSCO

