

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.

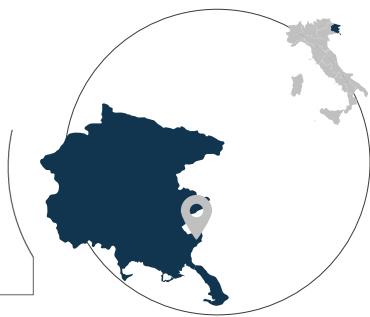
Sapore Al palato ha un gusto caratteristico di geranio, dalle catechine dominate; è asciutto ed elegante, lievemente citrino.

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



ANNO DI FONDAZIONE | 1956

PRIMOSIC



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