

Primosic

METEAMORFOSIS

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Collio

Zona produttiva Oslavia (GO), Friuli Venezia-Giulia

Vitigno Merlot e altri vitigni autoctoni

Tipologia del terreno Ponca (marna arenaria).

Sistema di allevamento Guyot

Vinificazione e affinamento L'uva raccolta manualmente viene diraspata e la vinaccia posta in tini dove inizia la fermentazione con lieviti indigeni e prosegue a contatto con le bucce per diverse settimane a seconda dell'annata. Durante tale periodo si eseguono frequenti follature con temperatura controllata di 24-26°C. Al termine della fermentazione malolattica segue il travaso in barrique, dove il vino rimane a riposare per un lungo affinamento.

NOTE ORGANOLETTICHE

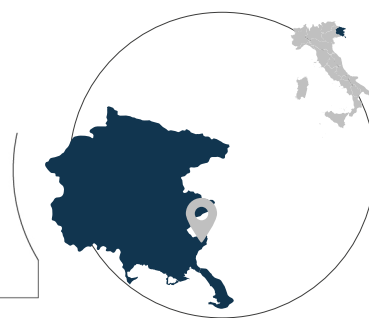
Colore Colore rosso rubino.

Profumo Al naso è pieno e fragrante con tenue profumo di piccoli frutti rossi.

Sapore Al gusto presenta un leggero sapore erbaceo, secco, sapido, che con l'invecchiamento si ingentilisce evolvendo in un unicum armonico molto gradevole e quasi vellutato con colore tendente al granato.

Abbinamenti Perfetto da abbinare a formaggi saporiti, pregiati tagli di carne rossa alla griglia oppure brasati. Ottimo con quaglia e tartufo estivo.

Temperatura di servizio 18/20° 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

