

Primosic

# PINOT GRIGIO SKIN

## NOTE GENERALI

**Tipologia** DOC Collio

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

**Vitigno** 100% Pinot Grigio

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

**Sistema di allevamento** Guyot

**Vinificazione e affinamento** Le uve surmature, raccolte manualmente in cassette, vengono diraspate e poste in tini aperti, dove inizia la fermentazione con lieviti indigeni, in assenza di solforosa, con frequenti follature. Il mosto resta a contatto con le bucce per circa 6/7 giorni) senza controllo delle temperature. Successivamente viene separato dalle bucce e posto in caratelli di rovere di Slavonia da 600 litri per continuare la fermentazione alcolica e malolattica. Segue maturazione in legno per alcuni mesi. Dopo l'imbottigliamento, che avviene senza filtrazione sterile, viene affinato in bottiglia per diversi mesi.

## NOTE ORGANOLETTICHE

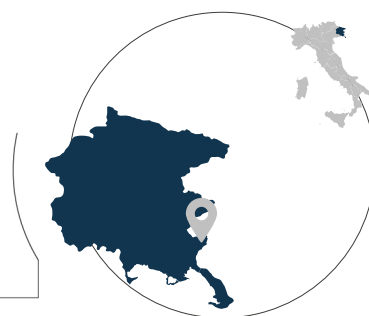
**Colore** Colore ramato intenso.

**Profumo** Al naso evoca violetta, lampone e frutti rossi.

**Sapore** Al palato è potente, complesso, con note calde e di frutta rossa; chiude con un finale ricco e minerale.

**Abbinamenti** Ideale in abbinamento a zuppe e brodi di pesce e conchiglie, specialmente in rosso; piatti speziati, piccanti oppure agrodolci tipici della cucina asiatica; fantastico con il polpo grigliato sulla salsa di peperone rosso o una classica pasta all'amatriciana.

**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, REFESCO

