

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 diraspare 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.

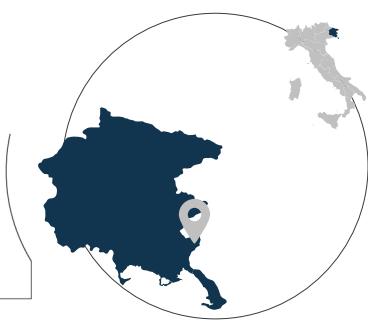
Sapore Al palato è potente, complesso, con note calde e di frutta rossa; chiude con un finale ricco e minerale.

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'americana.

Temperatura di servizio 14/16° 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

