



VISCONTI43

# PRIMOSIC

Schede tecniche

PRIMOSIC

Primosic

# BOLLA NOIR

## NOTE GENERALI

**Tipologia** VS Vino Spumante

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

**Vitigno** Ribolla Gialla, Pinot nero

**Tipologia del terreno** Terreno ghiaioso-calcareo composto da ciotolo, argilla e selce.

**Sistema di allevamento** Archetto singolo (Guyot modificato).

**Vinificazione** La base vino viene rifermentata a temperatura controllata molto bassa, atta a preservare la componente aromatica primaria del vino, con una pressione di 5,5 atmosfere. Spumantizzazione con il metodo Martinotti (Charmat) e lunga permanenza ad affinare sui lieviti.

**Dosaggio** Brut

## NOTE ORGANOLETTICHE

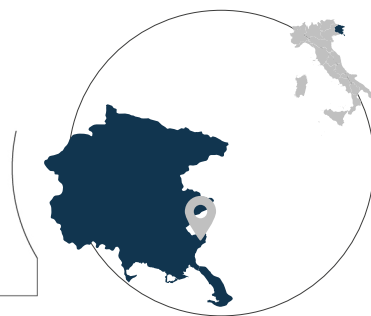
**Colore** Colore giallo paglierino con bolla fine e persistente.

**Profumo** Al naso regala note floreali e citrine.

**Sapore** Il sorso è freschissimo, agrumato ed elegante.

**Abbinamenti** Perfetto per l'aperitivo, Bolla Noir ha una buona struttura e una bella acidità che gli consente di accompagnare tutto il pasto.

**Temperatura di servizio** 8° 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



Primosic

# RIBOLLA GIALLA THINK YELLOW

## NOTE GENERALI

**Tipologia** IGT Venezia Giulia

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

**Vitigno** 100% Ribolla Gialla

**Tipologia del terreno** Terreno ghiaioso-calcareo composto da ciotolo, argilla e selce.

**Sistema di allevamento** Archetto singolo (Guyot modificato).

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

## NOTE ORGANOLETTICHE

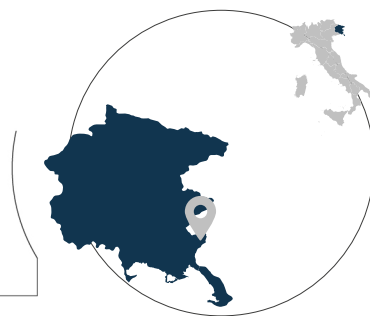
**Colore** Colore giallo paglierino con riflessi dorati.

**Profumo** Al naso ricorda fieno appena falciato e la mela, per poi arricchirsi di note di fiori d'acacia.

**Sapore** Al palato è caratteristico, asciutto, lievemente citrino, di piacevole acidità e morbida mineralità.

**Abbinamenti** Ideale da abbinare a un crudo di pesce oppure al sushi. Ottimo con tutti gli antipasti di pesce e primi piatti delicati.

**Temperatura di servizio** 8/10° 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



Primosic

# REFOSCO

## NOTE GENERALI

**Tipologia** IGT Venezia Giulia

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

**Vitigno** 100% Refosco dal Peduncolo Rosso

**Tipologia del terreno** Terreno ghiaioso-calcareo composto da ciotolo, argilla e selce.

**Sistema di allevamento** Guyot

**Vinificazione** Le uve vengono lasciate a contatto con le bucce per un periodo relativamente breve a vantaggio delle componenti aromatiche, e vinificate in cemento volutamente evitando il legno.

## NOTE ORGANOLETTICHE

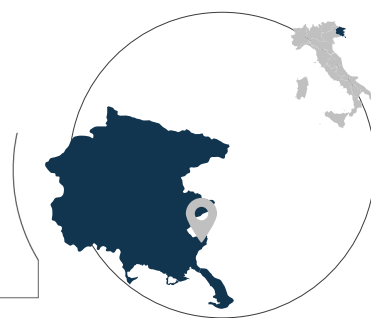
**Colore** Colore rosso tendente al violaceo.

**Profumo** Al naso emergono note intense di mora selvatica, frutti rossi e amarena.

**Sapore** Al palato è fragrante, leggermente tannico, sapido, con un retrogusto piacevole e persistente.

**Abbinamenti** Perfetto per un barbecue estivo con gli amici e ottimo in inverno con la selvaggina. Da provare con la pizza con la 'nduja o col salamino piccante.

**Temperatura di servizio** 8/10° 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



Primosic

# CHARDONNAY

## NOTE GENERALI

**Tipologia** DOC Collio

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

**Vitigno** 100% Chardonnay

**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 con fermentazione svolta in serbatoi di acciaio a temperatura controllata (18°C), in parte in barrique nuove o di primo passaggio; lungo affinamento sui lieviti.

## NOTE ORGANOLETTICHE

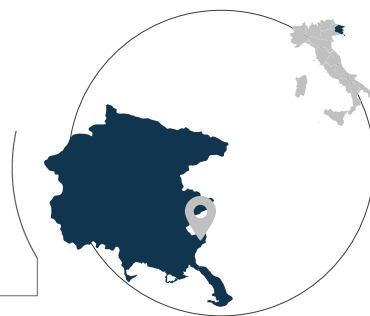
**Colore** Colore giallo paglierino intenso con sfumature dorate.

**Profumo** Profumo tipico di crosta di pane appena sfornato, avvolgente e pieno, con sfumature di mela renetta.

**Sapore** Al palato ha una buona acidità fissa ed elegante e ben integrata la contaminazione con il legno.

**Abbinamenti** Si abbina a primi, zuppe e vellutate, ravioli e ogni tipo di pasta ripiena e pasta spadellata con salse cremose. Ottimo anche con secondi di carni bianche e funghi.

**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



Primosic

# PINOT GRIGIO

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

## NOTE ORGANOLETTICHE

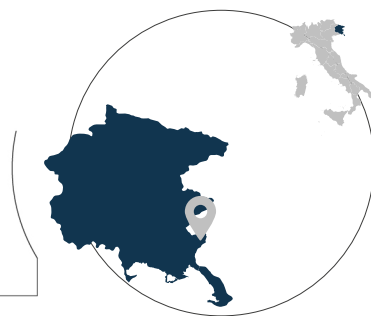
**Colore** Colore giallo paglierino con riflessi tendenti al ramato.

**Profumo** Al naso è delicato, con un elegante sentore di buccia d'albicocca.

**Sapore** Il palato è di corpo elegante e acidità fissa media, e regala una sensazione di avvolgente mineralità.

**Abbinamenti** Si abbina a insalate e antipasti di mare e delicati secondi piatti di pesce bianco. Fantastico con gli spaghetti alle vongole.

**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



Primosic

# FRIULANO

## NOTE GENERALI

**Tipologia** DOC Collio

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

**Vitigno** 100% Friulano

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

**Sistema di allevamento** Guyot

**Vinificazione** Vinificazione tradizionale in bianco, con pressatura soffice eseguita con pressa pneumatica dopo una breve macerazione a freddo a contatto con le bucce della durata di alcune ore, decantazione statica del mosto, fermentazione a temperatura controllata (18°C) in serbatoi di acciaio. Lunga permanenza sui lieviti.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Colore giallo paglierino con sfumature verdognole.

**Profumo** Al naso emerge il sentore tipico di mandorla.

**Sapore** Gradazione media, corpo gentile, fine, delicato, con sentore tipico di mandorla. Acidità media.

**Abbinamenti** Si abbina a piatti di pesce e piatti vegetariani, in particolare con erbe di campo ed asparagi verdi. Ottimo con rimi e secondi piatti a base di carni bianche; il classico abbinamento è con un grissino di prosciutto di San Daniele. Ricetta d'autore: Polpo caramellato con finocchi brasati, crema di mango e olio della 'nduja.

**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, REFESCO



Primosic

# SAUVIGNON

## NOTE GENERALI

**Tipologia** DOC Collio

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

**Vitigno** 100% Sauvignon Blanc

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

**Sistema di allevamento** Guyot

**Vinificazione** Vinificazione tradizionale in bianco, con pressatura soffice eseguita con pressa pneumatica dopo una breve macerazione a freddo a contatto con le bucce della durata di alcune ore, decantazione statica del mosto, fermentazione a temperatura controllata (18°C) in serbatoi di acciaio con lieviti selezionati. Lunga permanenza sui lieviti.

## NOTE ORGANOLETTICHE

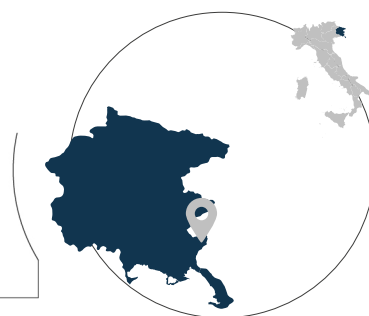
**Colore** Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli.

**Profumo** Al naso è aromatico e delicato: ricorda l'ortica, la salvia, i fiori di sambuco e la pesca bianca di Venezia.

**Sapore** Al palato ha una buona acidità e un sapore asciutto, morbidamente elegante e dal finale persistente.

**Abbinamenti** Si abbina a primi di verdure, crostacei, molluschi e secondi di pesce in combinazione con i peperoni, oltre che a un classico di stagione come l'asparago bianco.

**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, REFESCO





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

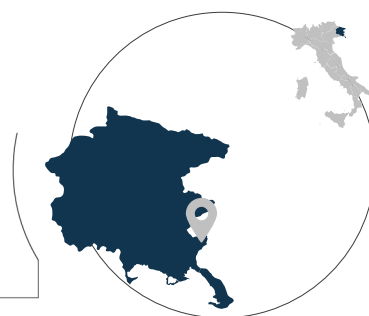
**Colore** Colore giallo paglierino con riflessi dorati.

**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



Primosic

# MERLOT

## NOTE GENERALI

**Tipologia** DOC Collio

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

**Vitigno** 100% Merlot

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

**Sistema di allevamento** Guyot

**Vinificazione** Vinificazione tradizionale "per alzata di cappello", con separazione del raspo, pigiatura soffice e macerazione sulle bucce. Segue la fermentazione malolattica in botti di cemento e un lungo affinamento in legno.

## NOTE ORGANOLETTICHE

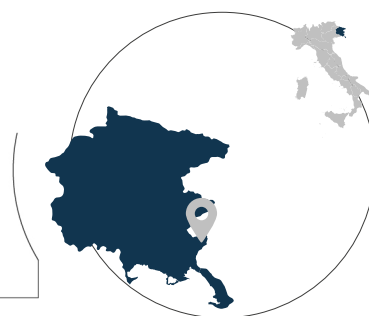
**Colore** Colore rosso rubino intenso.

**Profumo** Al naso ha un bouquet pieno, fragrante, con note di frutta rossa e tenue profumo di rosa.

**Sapore** Al gusto è carico, armonico, minerale, asciutto, con tannini vellutati e una bella corrispondenza naso-bocca.

**Abbinamenti** Si abbina a salumi e formaggi stagionati, orzotto con la salsiccia, primi a base di carne, selvaggina, funghi. Perfetto anche con secondi di carne, selvaggina e Montasio stagionato.

**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



Primosic

# CHARDONNAY GMAJNE

## NOTE GENERALI

**Tipologia** DOC Collio

**Zona produttiva** Oslavia (GO), Friuli Venezia-Giulia, nel vigneto Gmajne.

**Vitigno** 100% Chardonnay

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

**Sistema di allevamento** Guyot

**Vinificazione e affinamento** Le uve sono raccolte a mano e diraspate. Segue una pressatura soffice con pressa pneumatica. Il mosto fiore viene quindi separato dal mosto di pressa e portato in barrique di rovere francese e vasche di acciaio, dove svolge la fermentazione alcolica e malolattica. Il vino è quindi affinato in legno e infine imbottigliato senza filtrazione sterile. Segue un affinamento in bottiglia di diversi mesi.

## NOTE ORGANOLETTICHE

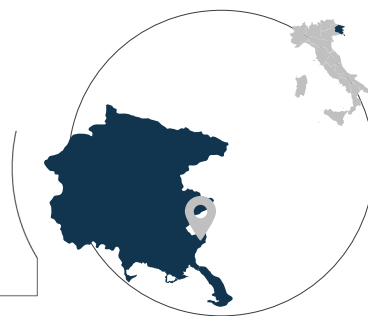
**Colore** Colore giallo dorato.

**Profumo** Al naso è complesso, fruttato, con note delicate di frutta esotica, vaniglia e frutta secca, in uno sfondo minerale.

**Sapore** Al palato è caldo ed equilibrato, con note di spezie e frutta. Minerale, lungo e persistente nel finale.

**Abbinamenti** Perfetto in abbinamento ad antipasti saporiti; primi e secondi piatti importanti di pesce con frutti di mare, carni bianche specialmente se cotti con salse ricche e cremose; meraviglioso con i funghi porcini, un classico con le tagliatelle con il tartufo.

**Temperatura di servizio** 12/14° 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



Primosic

KLIN

## NOTE GENERALI

**Tipologia** DOC Collio

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

**Vitigno** Sauvignon Blanc, Chardonnay, Ribolla Gialla, Friulano

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

**Sistema di allevamento** Guyot

**Vinificazione e affinamento** Le uve raccolte manualmente in cassette, a piena maturazione, vengono diraspate e pressate delicatamente. Il mosto fiore viene separato dal mosto di pressa e viene spostato in caratelli di rovere di Slavonia di 600 litri, dove inizia la fermentazione con lieviti indigeni. Dopo la fermentazione alcolica, si svolge anche quella malolattica. La temperatura nei caratelli non supera i 26-28°C. Il vino viene travasato e al massale viene aggiunta la parte di Ribolla Gialla. Segue un lungo periodo di maturazione in legno al quale segue l'imbottigliamento senza filtrazione sterile, e un altrettanto periodo lungo di affinamento in bottiglia.

## NOTE ORGANOLETTICHE

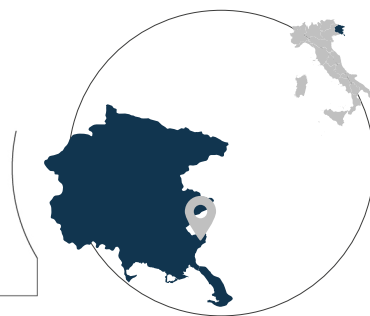
**Colore** Colore giallo dorato.

**Profumo** All'olfatto si presenta complesso, elegante, intenso, con note di biancospino e frangipane, frutta esotica, spezie e macchia mediterranea.

**Sapore** Al gusto è ampio, con acidità bilanciata ed in armonia con le note tostate, fini ed intriganti.

**Abbinamenti** Perfetto con primi e secondi eleganti e saporiti, i crostacei e con diversi tipi di carni come il pollo, il coniglio o l'anatra; ottimo con formaggi stagionati. Se invecchiato, è un classico vino da meditazione: in questo caso stapparlo 20-30 min prima. Ricetta d'autore: Tonno rosso mediterraneo in crosta di erbe aromatiche, composta di cipolla rossa e lamponi.

**Temperatura di servizio** 12/14° 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



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

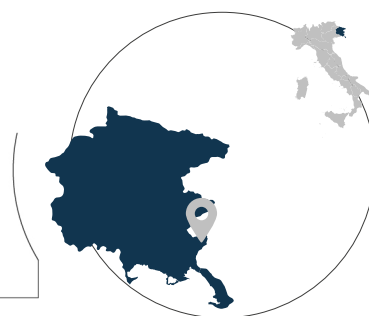
**Colore** Colore rosso rubino.

**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



Primosic

# SKIN SETTANTA

## NOTE GENERALI

**Tipologia** IGT Venezia Giulia

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

**Vitigno** Pinot Grigio, Malvasia Istriana, Ribolla Gialla

**Tipologia del terreno** Ponca (marna arenaria) e altopiano ghiaioso calcareo.

**Sistema di allevamento** Guyot

**Vinificazione e affinamento** Le uve vengono raccolte a mano in cassette, diraspate, e fermentate insieme a contatto con le bucce. La fermentazione inizia con i lieviti indigeni, senza lieviti aggiunti né solforosa. La temperatura di fermentazione non è controllata. Il mosto resta a contatto con le bucce e il prodotto in parte sarà affinato sui lieviti per 70 giorni in anfore di terracotta: da qui deriva il nome "Skin Settanta". Successivamente, terminato il periodo di maturazione, il vino viene imbottigliato senza filtrazione. Segue affinamento in bottiglia per almeno 1 anno.

## NOTE ORGANOLETTICHE

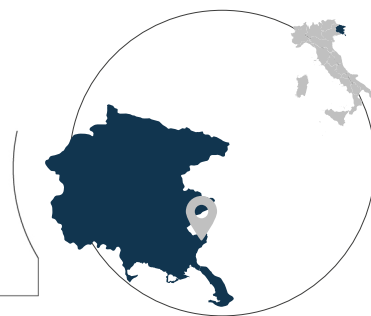
**Colore** Colore ramato intenso.

**Profumo** Il naso è complesso e intrigante. L'aroma di fiori rosa è tipico della Malvasia; il sentore di frutti rossi viene dalla famiglia del Pinot.

**Sapore** Il palato è potente, elegante, minerale, con tannini vellutati; le note calde sono bilanciate da una buona acidità, grazie alla presenza della Ribolla Gialla. Il retrogusto è persistente ed armonioso.

**Abbinamenti** Perfetto con crostacei e molluschi, primi piatti saporiti come ad esempio la pasta all'amatriciana, filetto di tonno in crosta di sesamo, perfetto con il sushi e la cucina asiatica in generale.

**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





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

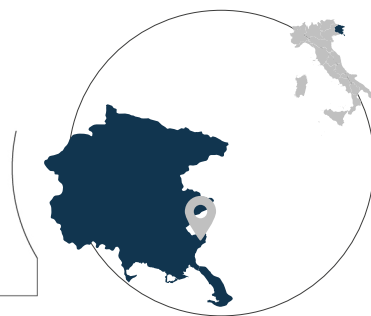
**Colore** Colore ramato intenso.

**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



Primosic

# FRIULANO SKIN

## NOTE GENERALI

**Tipologia** DOC Collio

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

**Vitigno** 100% Friulano

**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 2 settimane (fermentazione tumultuosa) senza controllo delle temperature. Successivamente viene separato dalle bucce e posto in caratelli da 600 litri per la fermentazione malolattica. L'elevazione sulle fecce nobili dura diversi mesi. Dopo l'imbottigliamento, senza filtrazione sterile, segue un lungo affinamento in bottiglia.

## NOTE ORGANOLETTICHE

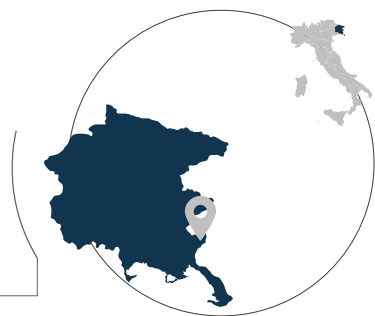
**Colore** Colore ramato intenso.

**Profumo** Fine e delicato, ma deciso, il profumo evoca fiori di campo e frutta a pasta gialla, con note speziate.

**Sapore** Al palato è asciutto e minerale, di spessore, con il tipico finale di mandorla amara.

**Abbinamenti** Perfetto con primi e secondi piatti saporiti e strutturati, carni bianche, specialmente se speziate; frutta secca, formaggi stagionati e mostarde; perfetto con gli spaghetti alla carbonara. Ricetta d'autore: Chitarrina all'uovo, crudo e cotto di gambero viola, zest di lime e pane croccante.

**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, REFOSCO





Primosic

# RIBOLLA GIALLA RISERVA

## NOTE GENERALI

**Tipologia** DOC Collio Riserva

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

**Vitigno** 100% Ribolla Gialla

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

**Sistema di allevamento** Cappuccina o doppio capovolto.

**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 4 settimane senza controllo delle temperature. Successivamente viene separato dalle bucce e posto in caratelli da 600 litri per la fermentazione malolattica. Dopo un riposo sulle "fecce nobili" affina in botti grandi per oltre un anno, a seconda dell'annata. Dopo l'imbottigliamento, senza filtrazione sterile, affina in bottiglia.

## NOTE ORGANOLETTICHE

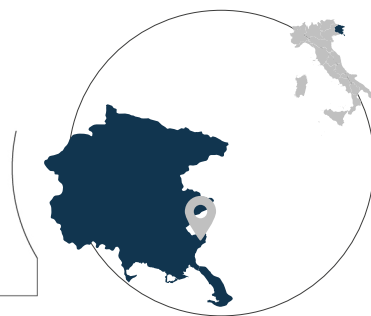
**Colore** Colore ambrato.

**Profumo** Caratteristico e asciutto, il profumo evoca i fiori d'acacia per fondersi nella scorza di chinotto, in una sensazione di avvolgente mineralità.

**Sapore** Il palato ricorda il nocciolo dell'albicocca e la polpa di castagna.

**Abbinamenti** Perfetto in abbinamento a Fritti di pesce, verdure in tempura; pesce a carne grassa, come salmone, tonno, o pesce di lago; diversi tipi di carni come coniglio, anatra, agnello, piatti asiatici speziati, formaggi stagionati.

**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

