



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.

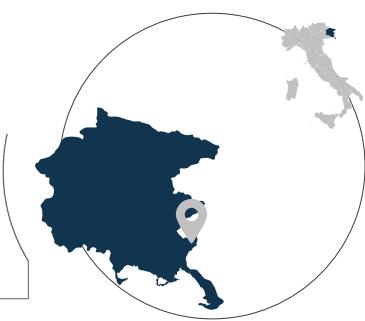
Sapore Il sorso è freschissimo, agrumato ed elegante.

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



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

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.

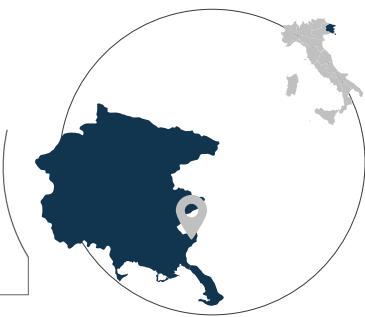
Sapore Al palato è caratteristico, asciutto, lievemente citrino, di piacevole acidità e morbida mineralità.

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



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

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.

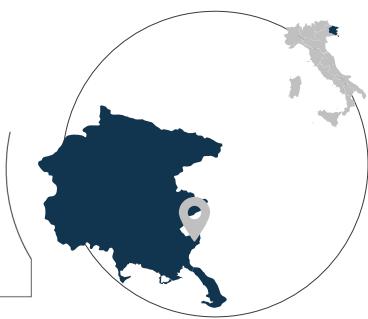
Sapore Al palato è fragrante, leggermente tannico, sapido, con un retrogusto piacevole e persistente.

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



Distribuito in esclusiva da
Visconti43 S.p.a.

V43
VISCONTI43

powered by
 GRUPPO MERGALLI

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.

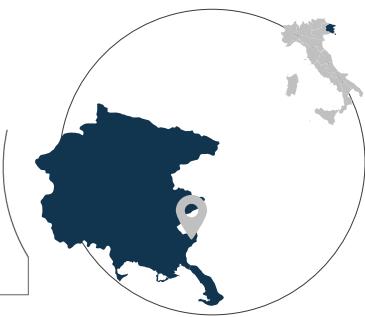
Sapore Al palato ha una buona acidità fissa ed elegante e ben integrata la contaminazione con il legno.

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



ANNO DI FONDAZIONE | 1956

PRIMOSIC



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.

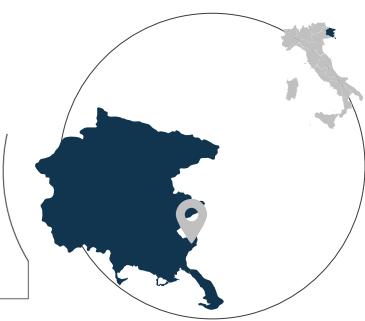
Sapore Il palato è di corpo elegante e acidità fissa media, e regala una sensazione di avvolgente mineralità.

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



Distribuito in esclusiva da
Visconti43 S.p.a.

V43
VISCONTI43

powered by
 GRUPPO MERGALLI

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, REFOSCO



Distribuito in esclusiva da
Visconti43 S.p.a.

V43
VISCONTI43

powered by
 GRUPPO MERGALLI

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.

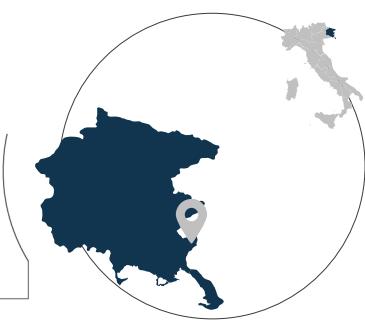
Sapore Al palato ha una buona acidità e un sapore asciutto, morbidiamente elegante e dal finale persistente.

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, REFOSCO



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.

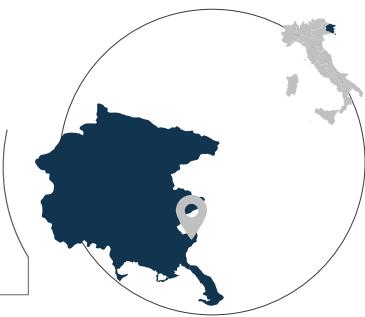
Sapore Al palato ha un gusto caratteristico di geranio, dalle catechine dominate; è asciutto ed elegante, lievemente citrino.

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



Distribuito in esclusiva da
Visconti43 S.p.a.

V43
VISCONTI43

powered by
 GRUPPO MERGALLI

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.

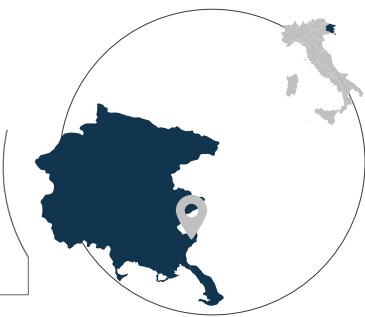
Sapore Al gusto è carico, armonico, minerale, asciutto, con tannini vellutati e una bella corrispondenza naso-bocca.

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



Distribuito in esclusiva da
Visconti43 S.p.a.

V43
VISCONTI43

powered by
 GRUPPO MEREGALLI

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 diraspatte. 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.

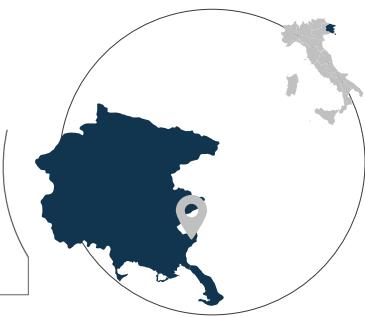
Sapore Al palato è caldo ed equilibrato, con note di spezie e frutta. Minerale, lungo e persistente nel finale.

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



ANNO DI FONDAZIONE | 1956

PRIMOSIC



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 diraspare 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.

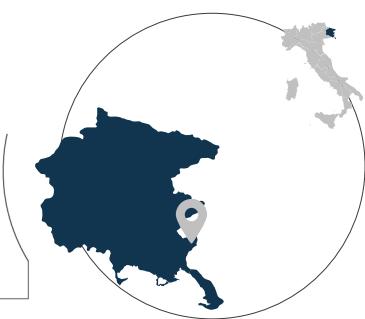
Sapore Al gusto è ampio, con acidità bilanciata ed in armonia con le note tostate, fini ed intriganti.

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



ANNO DI FONDAZIONE | 1956

PRIMOSIC



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.

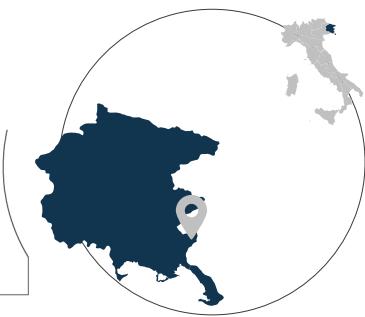
Sapore Al gusto presenta un leggero sapore erbaceo, secco, sapido, che con l'invecchiamento si ingentilisce evolvendo in un unicum armonico molto gradevole e quasi vellutato con colore tendente al granato.

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



ANNO DI FONDAZIONE | 1956

PRIMOSIC



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 aggiuntivi 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.

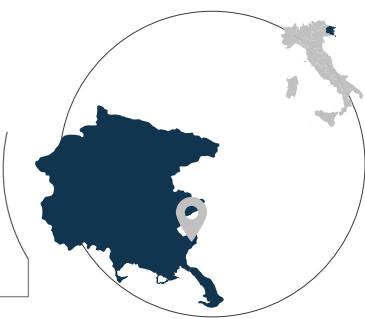
Sapore Il palato è potente, elegante, minerale, con tannini vellutati; le note calde sono bilanciate da una buona acidità, grazie alla presenza della Ribolla Gialla. Il retrogusto è persistente ed armonioso.

Abbinamenti Perfetto con crostacei e molluschi, primi piatti saporiti come ad esempio la pasta all'americana, 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, REFOSCO



Distribuito in esclusiva da
Visconti43 S.p.a.

V43
VISCONTI43

powered by
 GRUPPO MERGALLI

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 diraspatte 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.

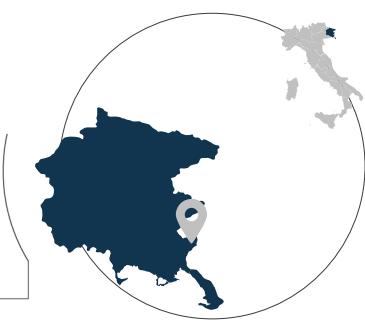
Sapore Al palato è potente, complesso, con note calde e di frutta rossa; chiude con un finale ricco e minerale.

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, REFOSCO



Distribuito in esclusiva da
Visconti43 S.p.a.

V43
VISCONTI43

powered by
 GRUPPO MERGALLI

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 diraspatte 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.

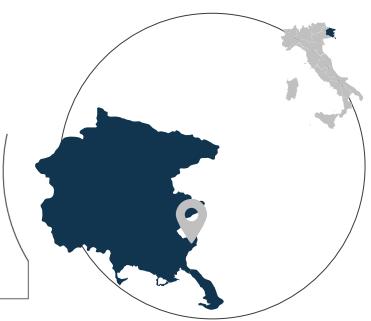
Sapore Al palato è asciutto e minerale, di spessore, con il tipico finale di mandorla amara.

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



ANNO DI FONDAZIONE | 1956

PRIMOSIC



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 diraspatte 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.

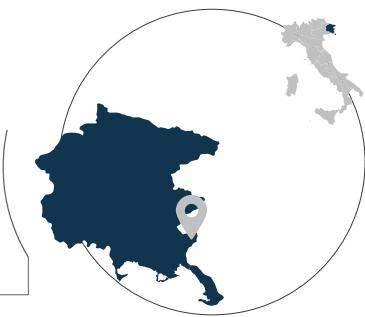
Sapore Il palato ricorda il nocciolo dell'albicocca e la polpa di castagna.

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, REFOSCO



Distribuito in esclusiva da
Visconti43 S.p.a.

V43
VISCONTI43

powered by
 GRUPPO MERGALLI