

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.

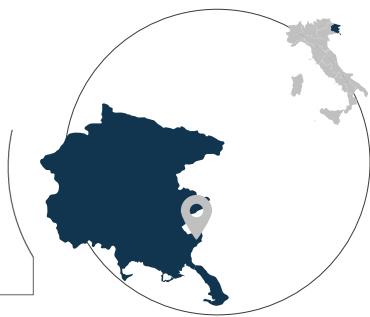
Sapore Al palato è fragrante, leggermente tannico, sapido, con un retrogusto piacevole e persistente.

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