

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

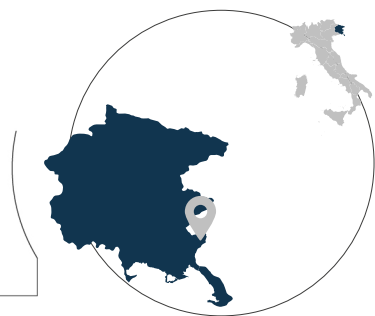
**Colore** Colore ramato intenso.

**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

