

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.

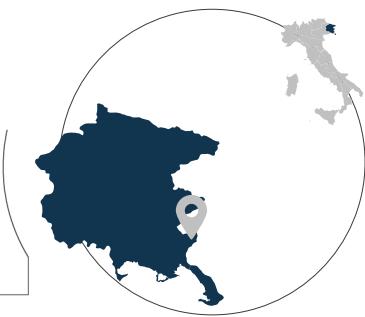
Sapore Gradazione media, corpo gentile, fine, delicato, con sentore tipico di mandorla. Acidità media.

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



ANNO DI FONDAZIONE | 1956

PRIMOSIC



ENOLOGO | MARKO PRIMOSIC
Direzione tecnica BORIS PRIMOSIC



VITIGNI | RIBOLLA GIALLA, FRIULANO,
MALVASIA, CHARDONNAY, SAUVIGNON
BLANC, PINOT GRIGIO, MERLOT, REFOSCO

