

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

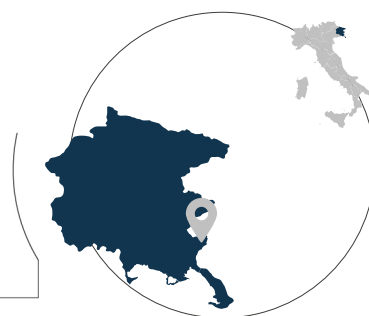
**Colore** Colore rosso rubino intenso.

**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

