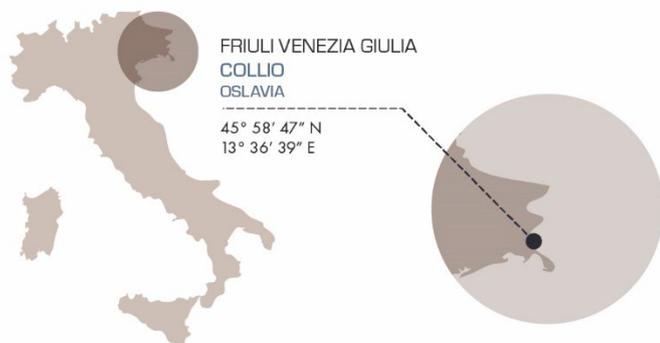


PRIMOSIC

OSLAVIA / FRIULI-VENEZIA GIULIA



FRIULI VENEZIA GIULIA
COLLIO
OSLAVIA

45° 58' 47" N
13° 36' 39" E



ANNO DI
FONDAZIONE
1956



VITIGNI
RIBOLLA GIALLA / FRIULANO /
MALVASIA / CHARDONNAY /
SAUVIGNON / PINOT GRIGIO /
REFOSCO / MERLOT



ESTENSIONE
TERRITORIO
28 Ha



BOTTIGLIE PRODOTTE
ALL'ANNO
210.000

DENOMINAZIONE

VS Vino Spumante Brut

VITIGNO

Ribolla Gialla, Pinot Nero

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8°C

ZONA DI PRODUZIONE

Oslavia, Gorizia

TIPOLOGIA TERRENO

Terreno ghiaioso-calcareo
composto da ciotolo, argilla e
selce

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

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.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Archetto singolo (Guyot
modificato)

NOTE DEGUSTATIVE

Giallo paglierino con bolla fine e persistente. Al naso regala note floreali e citrine. Il sorso è freschissimo, agrumato ed elegante.

ABBINAMENTI

Perfetta per l'aperitivo, Bolla Noir ha una buona struttura e una bella acidità che le consente di accompagnare tutto il pasto.

BOLLA NOIR

PRIMOSIC



Visconti 43 S.p.a.
Via Azzone Visconti 43,
20900 Monza MB
Tel (+39)039 9194365
visconti43.it
info@visconti43.it