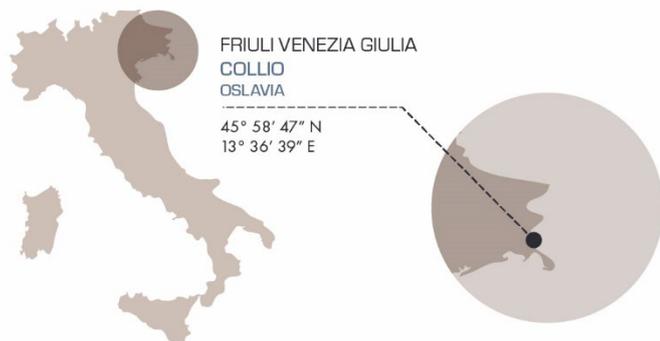


PRIMOSIC

OSLAVIA / FRIULI-VENEZIA GIULIA

MERLOT



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

DOC Collio

VITIGNO

100% Merlot

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18-20°C

ZONA DI PRODUZIONE

Oslavia, Gorizia

TIPOLOGIA TERRENO

Ponca (marna arenaria)

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

NOTE DEGUSTATIVE

Colore rosso rubino intenso. Al naso ha un bouquet pieno, fragrante, con note di frutta rossa e tenue profumo di rosa. 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.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vinificazione tradizionale "peralzata 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.



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