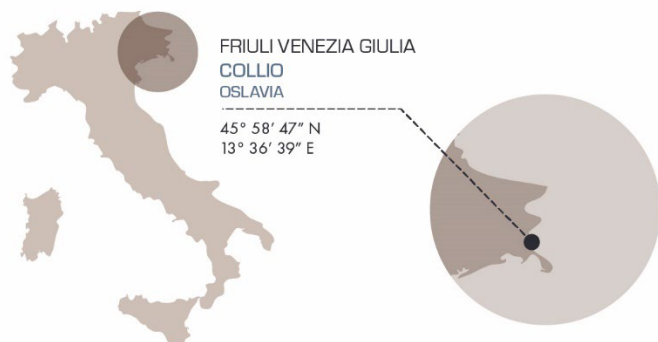


PRIMOSIC
OSLAVIA / FRIULI-VENEZIA GIULIA
GMAJNE CHARDONNAY
PRIMOSIC

 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% Chardonnay

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12-14°C

ZONA DI PRODUZIONE

Oslavia, Gorizia

TIPOLOGIA TERRENO

Ponca (marna arenaria)

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve sono raccolte a mano e diraspate. Segue una pressatura soffice con pressa pneumatica. Il mosto fiore viene quindi separato dal mosto di pressa e portato in barrique di rovere francese e vasche di acciaio, dove svolge la fermentazione alcolica e malolattica. Il vino è quindi affinato in legno e infine imbottigliato senza filtrazione sterile. Segue un affinamento in bottiglia di diversi mesi.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore giallo dorato. Al naso è complesso, fruttato, con note delicate di frutta esotica, vaniglia e frutta secca, in uno sfondo minerale. Al palato è caldo ed equilibrato, con note di spezie e frutta. Minerale, lungo e persistente nel finale.

ABBINAMENTI

Perfetto in abbinamento ad antipasti saporiti; primi e secondi piatti importanti di pesce con frutti di mare, carni bianche specialmente se cotti con salse ricche e cremose; meraviglioso con i funghi porcini, un classico con le tagliatelle con il tartufo.

Visconti 43 S.p.a.

Via Azzone Visconti 43,

20900 Monza MB

Tel (+39)039 9194365

visconti43.it
info@visconti43.it