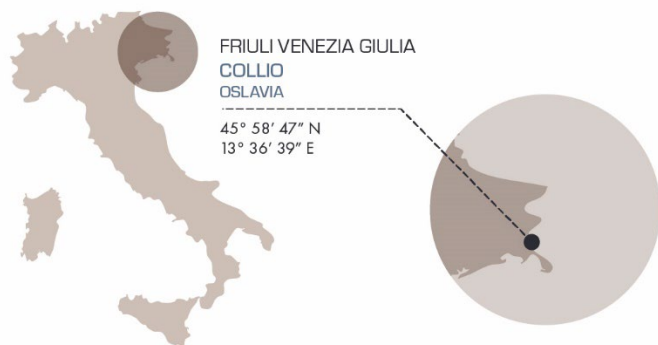


PRIMOSIC

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

METAMORFOSIS

PRIMOSIC



DENOMINAZIONE

DOC Collio

VITIGNO

Merlot e altri vitigni autoctoni

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18-20°C

ZONA DI PRODUZIONE

Oslavia, Gorizia

TIPOLOGIA TERRENO

Ponca (marna arenaria)

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

L'uva raccolta manualmente viene diraspata e la vinaccia posta in tini dove inizia la fermentazione con lieviti indigeni e prosegue a contatto con le bucce per diverse settimane a seconda dell'annata. Durante tale periodo si eseguono frequenti follature con temperatura controllata di 24 -26°C. Al termine della fermentazione malolattica segue il travaso in barrique, dove il vino rimane a riposare per un lungo affinamento.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore rosso rubino. Al naso è pieno e fragrante con tenue profumo di piccoli frutti rossi. Al gusto presenta un leggero sapore erbaceo, secco, sapido, che con l'invecchiamento si ingentilisce evolvendo in un unicum armonico molto gradevole e quasi vellutato con colore tendente al granato.

ABBINAMENTI

Perfetto da abbinare a formaggi saporiti, pregiati tagli di carne rossa alla griglia oppure brasati. Ottimo con quaglia e tartufo estivo.

Visconti 43 S.p.a.

Via Azzone Visconti 43,

20900 Monza MB

Tel (+39)039 9194365

visconti43.it

info@visconti43.it