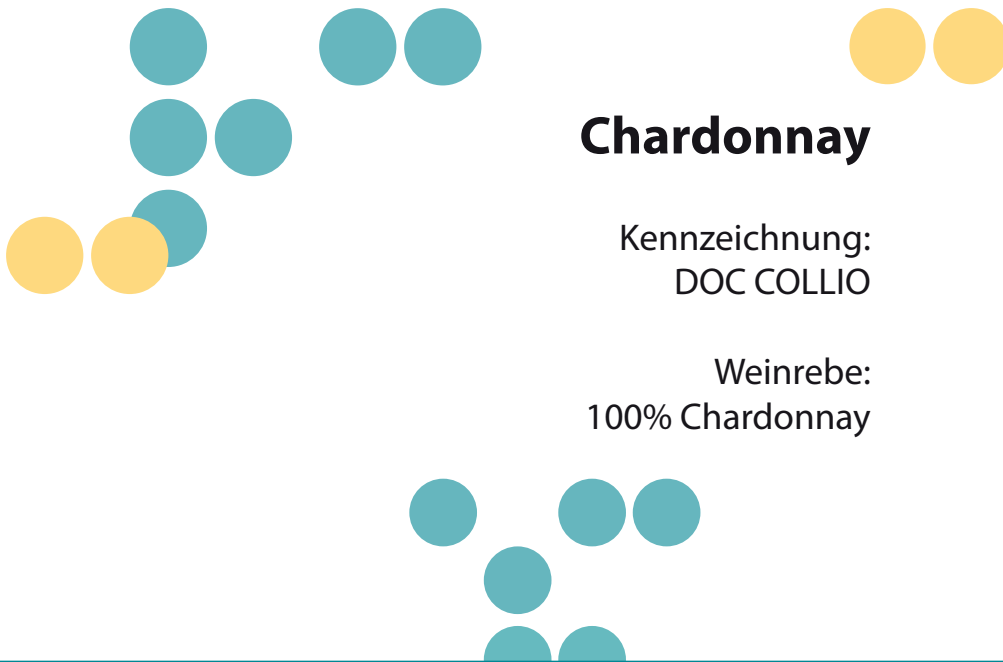


PRIMOSIC



Chardonnay

Kennzeichnung:
DOC COLLIO

Weinrebe:
100% Chardonnay

WEINBERG

Produktionsgebiet	Friuli Venezia Giulia, Doc Collio, San Floriano, Oslavia
Gelände	Mergel – Sandstein "Ponca"
Produktion	8000 kg/ha
Pflanzweite	4200-5500 Pflanzen/Hektar (Guyot)

WEINHERSTELLUNG

Produktionsmethode	Traditionelle Weißweinherstellung mit handgeernteten Trauben, sanftes Pressen mit pneumatischem Pressen und 48 Stunden der Kaltmazeration der Schalen, statische Dekantierung des Mosts, Gärung bei kontrollierter Temperatur (18°C) in den Edelstahltanks.
--------------------	---

WEIN

Organoleptische Beschreibung	Strohgelbe Farbe mit goldenen Strähnchen. Guter fester Säuregehalt. Aroma typischerweise vom frisch gerösteten Brot, bezaubernd und voll mit Untertönen von Pippinäpfel.
Alkohol	13,00% vol.
Säuregehalt	5,00 g/l
Zuckergehalt	2,00 g/l



PRIMOSIC s.r.l.

Località Madonna d'Oslavia 3, 34170 - Oslavia - Gorizia, Italia | T +39 0481 53 51 53 | F +39 0481 53 67 05 | E info@primosic.com