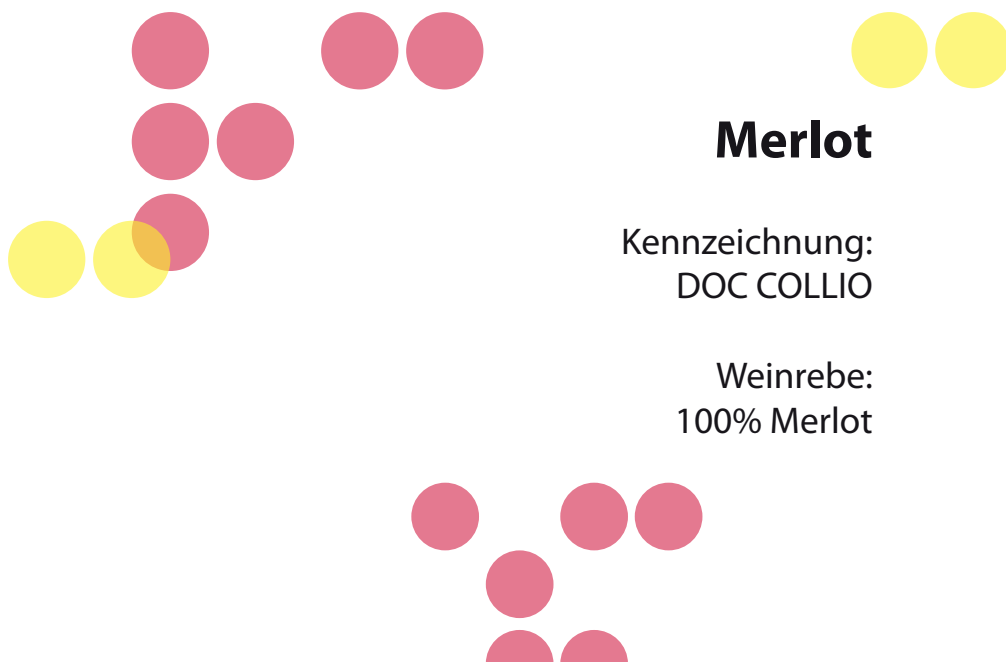


PRIMOSIC



Merlot

Kennzeichnung:
DOC COLLIO

Weinrebe:
100% Merlot

WEINBERG

Produktionsgebiet	Friuli Venezia Giulia, Doc Collio, San Floriano
Gelände	Mergel – Sandstein "Ponca"
Produktion	6800 kg/ha
Pflanzweite	4200-5500 Pflanzen/Hektar (Guyot)

WEINHERSTELLUNG

Produktionsmethode	Traditionelle Weinherstellung "alzata di cappello" (Korkabnahme), handgeerntete Trauben, Strunktrennung, sanftes pressen und Mazeration der Schalen (ungefähr 8-10 Tage). Reifung in Zementfässern im folgenden Jahr.
--------------------	---

WEIN

Organoleptische Beschreibung	Rubinrote Farbe, mehr oder weniger intensiv, voll Bouquet, duftend mit einem leichten Aroma der Rosen. Leichter Kräutergeschmack, trocken, schmackhaft, der mit dem Altern dazu neigt, dass er raffinierter und harmonischer wird, schmackhaft, fast samtig mit der blauen bis granatroten Farbe.
Alkohol	13,40% vol.
Säuregehalt	5,30 g/l
Zuckergehalt	2,20 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