

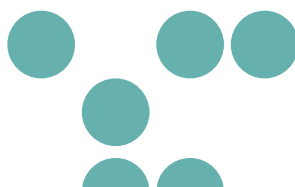
# PRIMOSIC



## Pinot Grigio

Kennzeichnung:  
DOC COLLIO

Weinrebe:  
100% Pinot Grigio



### WEINBERG

|                   |  |
|-------------------|--|
| Produktionsgebiet | Friuli Venezia Giulia, Oslavia (Gorizia) |
| Gelände           | “Ponca” Mergel, Sandstein                |
| Produktion        | 8000 kg/Ha                               |
| Pflanzweite       | 4200-5500 Pflanzen/Hektar (Guyot)        |

### WEINHERSTELLUNG

|                    |   |
|--------------------|---|
| Produktionsmethode | Traditionelle Weißweinherstellung mit manueller Weinernte, sanftes Pressen mit der pneumatischen Presse und kurzen Kaltmazeration der Schalen, statische Dekantierung des Mosts, Gärung bei kontrollierter Temperatur (18°C) in den Edelstahlfässern. |
|--------------------|---|

### WEIN

|                              |   |
|------------------------------|---|
| Organoleptische Beschreibung | Strohgelbe Farbe mit “Kupfer-” Strähnchen. Ziemlich hoher Alkoholgehalt, eleganter Körper, durchschnittlicher fester Säuregehalt. Voll, aber zarte Aroma, mit einer eleganten Ahnung aus Aprikosenschale. |
| Alkohol                      | 13,00% vol.   |
| Säuregehalt                  | 5,00 g/l  |
| Zuckergehalt                 | 2,50 g/l  |



PRIMOSIC s.r.l.

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