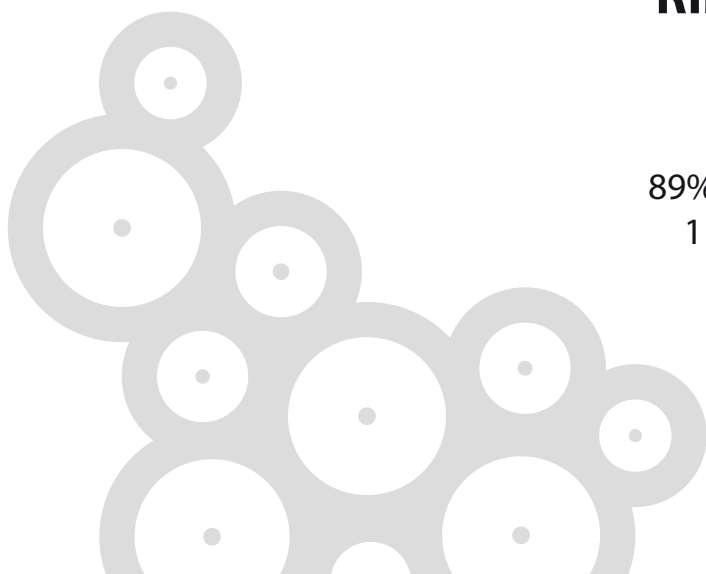


# PRIMOSIC

## RibollaNoir

Weinrebe:  
89% Ribolla Gialla  
11% Pinot Nero



### WEINBERG

Produktionsgebiet Friuli Venezia Giulia, Doc Collio, Oslavia  
Gelände Mergel – Sandstein "Ponca"

### WEINHERSTELLUNG

Produktionsmethode Die Trauben Ribolla kommen von den Spitzenweinbergen und sind Hand geerntet in der Mitte Oktober, wenn sie ideal gereift sind, um das perfekte Gleichgewicht zwischen Alkohol und Säuregehalt zu erreichen. Die Trauben Pinot Noir stammen aus dem Weinberg direkt am Strand des Piumica Baches im Norden. Die Mischung wurde nach den Fermentationen erschafft, leichte Tanninen des Pinot Noir passen zu den mineralischen Aspekten der Ribolla, was eine ganze und frische köstliche Komplexität erschafft. Die Methode der Sektherstellung ist als die Tank-Methode (Charmat) bekannt; die verwendeten Hefen sind die Gleichen wie bei der Methode Champenoise, was Finesse und Graziösität des Weines sicherstellt. Die Basis der Ribolla und Pinot Noir wird (prise de mousse) bei sehr niedrigen Temperatur nachgegoren, um die primäre aromatische Komponente zu bewahren, mit einem Druck von 6,3 Atmosphären.

### WEIN

Organoleptische Beschreibung RibollaNoir erhält die Haupteigenschaften der Ribolla vereinigt mit dem sanften Aroma der Pinot Noir. Scharf und zitronig in der Nase mit Spuren von Nashi und duftenden Blumen.  
Serviertemperatur 7°C  
Alkohol 12,50% vol.  
Säuregehalt 6,50 g/l  
Zuckergehalt 4,00 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