

# PRIMOSIC

## Pinot Grigio Orange wine

Kennzeichnung:  
DOC COLLIO

Weinrebe:  
100% Pinot Grigio



### WEINBERG

Produktionsgebiet	Friuli Venezia Giulia, Oslavia (Gorizia)
Gelände	“Ponca” Mergel, Sandstein
Produktion	5500 kg/Ha
Pflanzweite	4800-5000 Pflanzen/Hektar (Guyot)

### WEINHERSTELLUNG

Produktionsmethode	Die überreifen Trauben sind von Hand geerntet und in den Kisten gelegt, abgebeert und in den offenen Fässern eingegeben, wo die Gärung mit einheimischen Hefen beginnt, ohne Schwefel und mit häufigem Eintauchen. Die Überreste des Mosts sind 6 Tage lang in Kontakt mit Schalen ohne Temperaturkontrolle. Der Most wird dann von den Schalen getrennt und in die slawonischen Eichenfässer (600 L) für die Fortsetzung des Gärens gegeben. Nachdem reift der Wein im Holz noch einige Monate. Nach dem Abfüllen, das ohne sterile Filtrierung stattfindet, reift der Wein in der Flasche noch mindestens 6 Monate.
--------------------	---

### WEIN

Organoleptische Beschreibung	Die intensive rote Bernsteinfarbe entsteht wegen der Gärung an den Schalen. Der Duft erinnert an Veilchen, Himbeere und rote Früchte. Der Geschmack ist stark, komplex mit warmen Hauch der roten Früchte; der Abgang ist reich und mineralisch.
Alkohol	14,50% vol.
Säuregehalt	4,00 g/l
Zuckergehalt	3,00 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