

PRIMOSIC

Sauvignon Blanc Weinberg "Gmajne"

Kennzeichnung:
DOC COLLIO

Weinrebe:
100% Sauvignon Blanc



WEINBERG

Produktionsgebiet	Friuli Venezia Giulia, Doc Collio, Weinberg Gmajne
Gelände	Mergel und Sandstein, arm an organischen Stoffen "Ponca"
Produktion	6500 kg/ha
Pflanzweite	4000 - 6000 Pflanzen/Hektar (Guyot & "Cappuccina")

WEINHERSTELLUNG

Produktionsmethode	Handgeerntete Trauben in Kisten, abgebeert und in eine geschlossene pneumatische Presse gelegt, gefolgt von kaltem Schalenkontakt mit Most für einige Stunden. Der vollgereifte Most wird dann von dem gepressten Most getrennt und an die Temperatur von 7-8°C in den Edelstahltanks erwärmt, wo er dann dekantiert wird. Der klare, durchsichtige Most wird übertragen und die Fermentierung beginnt mit den gewählten Hefen. Nach der vollen Gärung folgt eine lange Periode der Reifung auf dem Trub, teilweise in Stahltanks (70 %) und teilweise in 600 L Holzfässern (30 %). Durch eine sterile Abfüllung ohne Filtration folgte. Der Wein wird in der Flasche für 6 Monate gealtert.
--------------------	--

WEIN

Organoleptische Beschreibung	Einigermaßen strohgelbe Farbe mit grünen Strähnchen. Aromatische, zarte Spuren des Pfirsichmarks und Holunderblüten, zarter Duft von gelben Paprika und Salbei. Trockener Geschmack, eleganter, angenehmer und expressiver Nachgeschmack.
Alkohol	13,50% vol.
Säuregehalt	5,50-6,00 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