

PRIMOSIC

Collio Bianco Klin

Kennzeichnung:
DOC COLLIO

Weinrebe:
Sauvignon Blanc, (Tocai) Friulano,
Chardonnay, Ribolla gialla



WEINBERG

| | |
|-------------------|--------------------------------------------------------|
| Produktionsgebiet | Friuli Venezia Giulia, Doc Collio, Gmajne Klin |
| Gelände | Mergel - Sandstein, arm an organischen Stoffen "Ponca" |
| Produktion | 5500 kg/Ha |
| Pflanzweite | 4800 - 8000 Pflanzen/Hektar (Guyot) |

WEINHERSTELLUNG

| | |
|--------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Produktionsmethode | Handgeerntete Trauben in Kisten, vollgereift, abgebeert und sanft gepresst. Vollgereifter Most wird dann von der Presse gelöst und in den kleinen, 500-600 Liter Holzfässer gegeben, wo die Fermentierung mit den einheimischen Hefen beginnt. Die Phase "Tumultartige Fermentierung" dauert ungefähr 15-20 Tage, bis der biologische Säureabbau fast beendet ist. Die Temperatur der kleinen Holzfässer steigt nicht über 26-28°C. Der Wein wird dann dekantiert und die Ribolla Gialla wird dann der Masse hinzugefügt. Es folgt das 12 monatliche Reifen in Fässern, dann wird er ohne sterile Filtrierung in die Flaschen gefüllt. Der Wein reift in der Flasche mindestens 12 Monate. |
|--------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

WEIN

| | |
|------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Organoleptische Beschreibung | Goldgelbe Farbe; komplex in der Nase, elegant intensiv mit Hagedorn und Frangipani, exotischen Früchte, Gewürze und mediterranen Macchia. Vollmundig, mit ausgewogenem Säuregehalt und im Einklang mit raffinierten und faszinierenden gerösteten Untertönen. Deutlicher Fokus auf seine Einzigartigkeit und Zugehörigkeit. |
| Alkohol | 14,00% vol. |
| Säuregehalt | 5,50 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