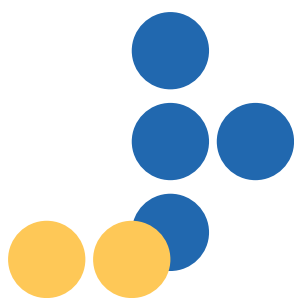


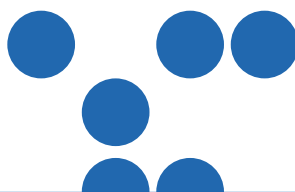
PRIMOSIC



(Tocai) Friulano

Kennzeichnung:
DOC COLLIO

Weinrebe:
100% Tocai Friulano



WEINBERG

Produktionsgebiet	Friuli Venezia Giulia, Doc Collio
Gelände	Mergel – Sandstein "Ponca"
Produktion	8000 kg/ha
Pflanzweite	4200-5500 Pflanzen/Hektar (Guyot)

WEINHERSTELLUNG

Produktionsmethode	Traditionelle Weißweinherstellung mit handgeernteten Trauben, sanftes Pressen, gefolgt mit pneumatischen Pressen nach der kurzen Kaltmazeration mit Schalenkontakt für 8 Stunden, statische Dekantierung des Mosts, kontrollierte Temperatur von 18°C in den Edelstahlfässern. Langes Ruhen auf den Hefen.
--------------------	--

WEIN

Organoleptische Beschreibung	Strohgelb mit grünen Reflexionen. Mittelhöhe Alkoholgehalt. Das ist ein feiner und delikater Wein mit einem Hauch von Mandeln und Früchte, mit vollen und fetten Körper und mittlerem Säuregehalt.
Alkohol	13,00% vol.
Säuregehalt	5,00-5,50 g/l
Zuckergehalt	1,50-2,00 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