

PRIMOSIC

Collio Rosso Metamorfosis

Kennzeichnung:
DOC COLLIO

Weinrebe:
70% Merlot
30% Cabernet



WEINBERG

Produktionsgebiet	Friuli Venezia Giulia, Doc Collio, Oslavia und San Floriano
Gelände	Мергель - песчаник, почва "Ронса" со скудными органическими веществами
Produktion	5500 kg/Ha
Pflanzweite	4800-6500 Pflanzen/Hektar (Guyot)

WEINHERSTELLUNG

Produktionsmethode	Die Trauben werden von Hand geerntet und abgebeert und der Trester wird für das Gären in die Edelstahl Gärbottiche gegeben, wo die Gärung mit den einheimischen Hefen beginnt; Kontakt mit den Schalen 19-21 Tage. Während dieser Zeit wird regelmäßiges Umpumpen ausgeführt. Das Umpumpen des Mosts in die Betonbottiche folgt der Gärung, wo der biologische Säureabbau geschieht. Der Wein wird dann in Französische Holzbarriques für 24 Monate gegeben und dann folgt das Reifen in Flaschen mindestens 24 Monate.
--------------------	---

WEIN

Organoleptische Beschreibung	Brillant rubinrot, voll Bouquet, duftend mit einem Hauch von kleinen roten Früchte. Leichte Kräutergeschmack, trocken, schmackhaft, der mit dem Altern dazu neigt, dass er raffinierter und harmonischer wird, fast samtig, Farbe neigt zu granatrot.
Alkohol	14,50% vol.
Säuregehalt	5,00 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