

# PRIMOSIC

## Ribolla di Oslavia

Kennzeichnung:  
DOC COLLIO

Weinrebe:  
100% Ribolla Gialla



### WEINBERG

Produktionsgebiet	Friuli Venezia Giulia, Doc Collio, Oslavia
Gelände	Mergel – Sandstein "Ponca"
Produktion	5800 kg/Ha
Pflanzweite	4800-5000 Pflanzen/Hektar ("archetto singolo")

### 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. Der Most bleibt im Kontakt mit den Schalen für 26 Tage ohne Temperaturregelung. Der Most Wein wird aus den Häuten in Fässern von 500-600 Litern und Fässer aus 1500 Liter getrennt, um Gärung fortzusetzen. Elevationen auf Trub beträgt 24 Monate. Nach der Abfüllung, die ohne Sterilfiltration stattfindet, gefolgt von einer Verfeinerung des Weins in der Flasche nicht weniger als 12 Monaten.
--------------------	---

### WEIN

Organoleptische Beschreibung	Intensive goldgelbe Farbe. Charakteristisch und trocken, der Duft erinnert an Akazienblüten, mit Untertönen von Bitterorangenschale mit der präservativen mineralischen Sensation. Der Abgang erinnert an den Aprikosenkern und Kastanienmark.
Alkohol	14,00% vol.
Säuregehalt	4,50 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