

# PRIMOSIC



## Sauvignon Blanc

Kennzeichnung:  
DOC COLLIO

Weinrebe:  
100% Sauvignon Blanc

### 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 24 Stunden, statische Dekantierung des Mosts, kontrollierte Temperatur von 18°C in den Edelstahlfässern. Langes Ruhen auf den Hefen.
--------------------	---

### WEIN

Organoleptische Beschreibung	Strohgelbe Farbe mit grünen Strähnchen. Aromatisch, zart, Spuren von gelben Paprika, Holunderblüten und weißen venezianischen Pfirsich. Guter Säuregehalt, trockener Geschmack, sanft eleganter und lang anhaltender Abgang.
Alkohol	13,00% vol.
Säuregehalt	5,50 g/l
Zuckergehalt	2,00 g/l



PRIMOSIC s.r.l.

Località Madonna d'Oslavia 3, 34170 - Oslavia - Gorizia, Italia | T +39 0481 53 51 53 | F +39 0481 53 67 05 | E info@primosic.com