

PRIMOSIC

Chardonnay Weinberg "Gmajne"

Kennzeichnung:
DOC COLLIO

Weinrebe:
100% Chardonnay



WEINBERG

Produktionsgebiet	Friuli Venezia Giulia, Doc Collio, Weinberg Gmajne, Oslavia
Gelände	Mergel und Sandstein, teilweise Ton und arm an organischen Stoffen "Ponca"
Produktion	5000 kg/ha
Pflanzweite	6000 - 8000 Pflanzen/Hektar (Guyot)

WEINHERSTELLUNG

Produktionsmethode	Traditionelle Weinbereitung in Weiß, mit Trauben von Hand geerntet, weiches Pressen mit einer pneumatischen Presse, Maischegärung in der Presse, Klärung des Mostes, Gärung und Reifung in Eichenfässern von 600 bis 700 Litern. Lange auf der Hefe. Reifung in Eichenfässern für 12 Monate, folgende sterile Abfüllung ohne Filtration. Der Wein wird in der Flasche für 6 Monate gealtert.
--------------------	--

WEIN

Organoleptische Beschreibung	Intensive strohgelbe Farbe mit goldenem Glanz. Die Nase ist komplex, fruchtig, mit zarten Spuren von exotischen Früchten, Vanille, Trockenfrüchte und mit mineralischem Hintergrund. Der Geschmack ist warm, ausgewogen, elegant, würzig und fruchtig, mineralisch mit einer guten alkoholischen Wahrnehmung und anhaltenden Abgang.
Alkohol	14,00% vol.
Säuregehalt	4,50-5,00 g/l
Zuckergehalt	1,80-2,50 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