

# PRIMOSIC



## Refosco

Kennzeichnung:  
IGP Venezia Giulia  
Geschützte geographische Angabe von Venezia Giulia

Weinrebe:  
100 % Refosco



### WEINBERG

Produktionsgebiet	Villanova di Farra, Rive Alte, Gorizia - IGP Venezia Giulia
Gelände	Plateau, Kies-Kalkstein
Produktion	7500 kg/ha
Pflanzweite	6000 Pflanzen/Hektar (Guyot)

### WEINHERSTELLUNG

Produktionsmethode	Traditionelle Weinherstellung bis "Korkabnahme", Stengeltrennung, sanfte Zerkleinerung und kurze Mazeration der Schalen (ungefähr 6-8 Tage) für die Verbesserung der aromatischen Charakteristika. Einjährige Reifung in Betonfässern.
--------------------	--

### WEIN

Organoleptische Beschreibung	Granatrote Farbe neigt zu violett, intensives Bouquet mit einem Hauch von wilden Maulbeeren, Waldfrüchte. Der Geschmack ist weinig, duftend, leicht tannisch, schmackhaft, mit einem angenehmen und lang anhaltenden Nachgeschmack. Die tannische Note neigt dazu, mit dem Reifen raffinierter zu sein und den "trockenen" Charakter zu harmonisieren.
Alkohol	13,00% vol.
Säuregehalt	5,00 g/l
Zuckergehalt	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