

# PRIMOSIC

## Friulano 'Skin'



### Acidità



### Fruttato



### Tannino



### Struttura



**Descrizione** Un "orange wine" dal colore dorato intenso. Grande mineralità e struttura grazie alla macerazione di due settimane per un vitigno autoctono che in questa versione stupisce per la concentrazione e la ricchezza di sensazioni, mantenendo intatto il tipico sentore di mandorla amara che connota il "padre" dei vini friulani.



**Vinificazione** Le uve mature, raccolte manualmente in cassette, vengono diraspate e poste in tini aperti, dove inizia l'attività fermentativa ad opera di lieviti indigeni, in assenza di solforosa, con frequenti follature. Il mosto resta a contatto con le bucce per circa 2 settimane (fermentazione tumultuosa) senza controllo delle temperature. Successivamente il mosto vino viene separato dalle bucce e posto in caratelli da 600 litri per continuare la fermentazione malo-lattica. L'elevazione sulle fecce nobili dura diversi mesi. Dopo l'imbottigliamento, che avviene senza filtrazione sterile, segue un lungo affinamento in bottiglia.



**Note di degustazione** Colore giallo dorato intenso. Fine e delicato, ma deciso, il profumo evoca fiori di campo e frutta a pasta gialla, con note speziate. Al palato è asciutto e minerale, di spessore, con il tipico finale di mandorla amara.



**Abbinamenti** Primi e secondi piatti saporiti e strutturati, carni bianche, specialmente se speziate; frutta secca, formaggi stagionati e mostarde; perfetto con gli spaghetti alla carbonara. Ricetta d'autore: Chitarrina all'uovo, crudo e cotto di gambero viola, zest di lime e pane croccante.



**Denominazione** DOC Collio



**Vitigno** Friulano



**Terreno** "Ponca" (marna-arenaria)



**Forma di allevamento** Guyot



**Premi Annata 2019:** Tre Bicchieri Gambero Rosso; 92/100 Wine Enthusiast; 91/100 James Suckling; 93/100 Falstaff; TOP Wine – Slow Wine; ORO – The Wine Hunter. **Annata 2017:** 92/100 James Suckling; 87/100 Wine Enthusiast; Tre Bicchieri by Gambero Rosso; CANDIDATO PLATINUM – The Wine Hunter. **Annata 2016:** GOLD – The Wine Hunter.



**Temperatura Servizio** 14-16°C