PRIMOSIC

Friulano 'Skin'

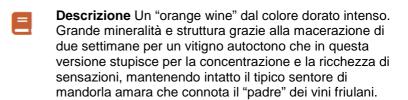


Acidità

Fruttato

Tannino

Struttura



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.

∩o Temperatura Servizio 14-16℃