

PRIMOSIC

Friulano



Acidità



Fruttato



Tannino



Struttura



Descrizione Una delle varietà autoctone più diffuse in Friuli Venezia Giulia (un tempo conosciuto come “Tocai”), può dare risultati molto diversi a seconda di come è vinificato. Il Friulano Primosic è fermentato esclusivamente in acciaio dopo una breve macerazione a freddo, al fine di esaltarne le componenti aromatiche e la fragranza.



Vinificazione Vinificazione tradizionale in bianco, con pressatura soffice eseguita con pressa pneumatica dopo una breve macerazione a freddo a contatto con le bucce della durata di alcune ore, decantazione statica del mosto, fermentazione a temperatura controllata (18°C) in serbatoi di acciaio. Lunga permanenza sui lieviti.



Note di degustazione Colore giallo paglierino con sfumature verdognole. Gradazione media, corpo gentile, fine, delicato, con sentore tipico di mandorla. Acidità media.



Abbinamenti La fragranza al naso lo rende adatto ad accompagnare piatti di pesce e piatti vegetariani, in particolare con erbe di campo ed asparagi verdi; la struttura in bocca consente di abbinarlo anche a primi e secondi piatti a base di carni bianche; il classico abbinamento è con un grissino di prosciutto di San Daniele. Ricetta d'autore: Polpo caramellato con finocchi brasati, crema di mango e olio della 'nduja.



Denominazione DOC Collio



Vitigno Friulano



Terreno “Ponca” (marna-arenaria)



Forma di allevamento Guyot



Premi Annata 2021: 93/100 Falstaff; 89/100 Wine Enthusiast; 91/100 James Suckling; **Annata 2019:** 92/100 Editor's Choice Wine Enthusiast; 93/100 Falstaff.



Temperatura Servizio 10 - 12°C