

# 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