

PRIMOSIC

'Klin' Collio Bianco



Acidità



Fruttato



Tannino



Struttura



Descrizione Prende nome dal nostro storico "cru", l'uvaggio bianco che definisce lo stato dell'arte Primosic. Interpretazione unica dell'antica tradizione viennese del "Gemischter Satz".



Vinificazione Le uve raccolte manualmente in cassette, a piena maturazione, vengono diraspate e pressate delicatamente. Il mosto fiore viene separato dal mosto di pressa e viene spostato in caratelli di Rovere di Slavonia di 600 litri, dove inizia la fermentazione ad opera dei lieviti indigeni. Dopo la fermentazione alcolica, si svolge anche quella malolattica. La temperatura nei caratelli non supera i 26-28°C. Il vino viene travasato e al massale viene aggiunta la parte di Ribolla Gialla. Segue un lungo periodo di maturazione in legno al quale segue l'imbottigliamento senza filtrazione sterile, e un altrettanto periodo lungo di affinamento in bottiglia.



Note di degustazione Colore giallo dorato. All'olfatto si presenta complesso, elegante, intenso, con note di biancospino e frangipane, frutta esotica, spezie e macchia mediterranea. Al gusto è ampio, con acidità bilanciata ed in armonia con le note tostate, fini ed intriganti. Racconta distintamente la sua unicità ed appartenenza.



Abbinamenti Primi e secondi piatti eleganti e saporiti; perfetto con i crostacei; si può abbinare a diversi tipi di carni come il pollo, il coniglio o l'anatra; ottimo con formaggi stagionati. Se invecchiato, è un classico vino da meditazione: in questo caso raccomandiamo di stapparlo 20-30 min prima. Ricetta d'autore: Tonno rosso mediterraneo in crosta di erbe aromatiche, composta di cipolla rossa e lamponi.



Denominazione DOC Collio



Terreno "Ponca" (marna-arenaria)



Forma di allevamento Guyot



Premi *Annata 2017*: 93/100 James Suckling; ORO – The Wine Hunter. *Annata 2016*: 94/100 Falstaff; 92/100 James Suckling. *Annata 2015*: 93/100 James Suckling; 94/100 Falstaff; Gold – The Wine Hunter. *Annata 2013*: 95/100 Falstaff. *Annata 2012*: 92/100 The Wine Hunter. *Annata 2011*: 95/100 Decanter Wine Award; GOLD – Mundus Vini; 91/100 Wine Enthusiast.



Temperatura Servizio 12-14°C