

PRIMOSIC

Pinot Grigio 'Skin'



Acidità



Fruttato



Tannino



Struttura



Descrizione Un "orange wine" dal colore ramato intenso, ottenuto da una settimana di fermentazione in tino aperto, a contatto con le bucce delle uve mature del Pinot Grigio. Potente e complesso, ricco e minerale, non bianco per sua natura. Da non confondere con un rosé!



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 delicate follature. Il mosto resta a contatto delle bucce per 6-7 giorni. Successivamente il mosto vino viene separato dalle bucce e posto in caratelli di Rovere di Slavonia da 600 litri per continuare la fermentazione alcolica e malolattica. Segue maturazione in legno per alcuni mesi. Dopo l'imbottigliamento, che avviene senza filtrazione sterile, viene affinato in bottiglia per diversi mesi.



Note di degustazione L'intenso colore ramato è dato dalla fermentazione sulle bucce dal colore ramato, del Pinot Grigio. Al naso evoca violetta, lampone e frutti rossi. Al palato è potente, complesso, con note calde e di frutta rossa; chiude ricco e minerale.



Abbinamenti Zuppe e brodi di pesce e conchiglie, specialmente in rosso; piatti speziati, piccanti oppure agrodolci tipici della cucina asiatica; fantastico con il polpo grigliato sulla salsa di peperone rosso o una classica pasta all'amatriciana.



Denominazione DOC Collio



Vitigno Pinot Grigio



Terreno "Ponca" (marna-arenaria)



Forma di allevamento Guyot



Premi Annata 2019: 93/100 Falstaff; 2 bicchieri Gambero Rosso. **Annata 2017:** 92/100 James Suckling; 92/100 Falstaff. **Annata 2016:** 2 Bicchieri Gambero Rosso. **Annata 2015:** 2 Bicchieri Gambero Rosso; GOLD Gilbert & Gaillard.



Temperatura Servizio 14-16°C