

PRIMOSIC

Ribolla Gialla Riserva



Acidità



Fruttato



Tannino



Struttura



Descrizione Da fermentazione spontanea per circa 4 settimane sulle bucce in tino aperto, rappresenta il punto di arrivo e il fulcro del lavoro Primosic sugli "Skin". Un viaggio sensoriale ed allo stesso tempo il ritorno alle origini, attraverso la creazione di una Ribolla Gialla di assoluta eccellenza, capace di grande evoluzione nel tempo.



Vinificazione Le uve surmature, raccolte manualmente in cassette, vengono diraspate e poste in tini aperti, dove inizia l'attività fermentativa ad opera dei lieviti indigeni, in assenza di solforosa, con frequenti follature. Il mosto resta a contatto con le bucce per circa 4 settimane senza controllo delle temperature. Successivamente il mosto vino viene separato dalle bucce e posto in caratelli da 600 litri per terminare la fermentazione malolattica. Terminata la permanenza sulle "fecce nobili" viene posto ad affinare in botti grandi per periodi di oltre un anno, a seconda dell'annata. Dopo l'imbottigliamento, che avviene senza filtrazione sterile, seguirà un affinamento in bottiglia fino ad ottenere la giusta armonia ed equilibrio buccia-vino.



Note di degustazione Colore ambrato. Caratteristico e asciutto, il profumo evoca i fiori d'acacia per fondersi nella scorza di chinotto, in una sensazione di avvolgente mineralità. Il palato ricorda il nocciolo dell'albicocca e la polpa di castagna.



Abbinamenti Fritti di pesce, verdure in tempura; pesce a carne grassa, come salmone, tonno, o pesce di lago; diversi tipi di carni come coniglio, anatra, agnello, piatti asiatici speziati, formaggi stagionati.



Denominazione DOC Collio



Vitigno Ribolla Gialla



Terreno "Ponca" (marna-arenaria)



Forma di allevamento Cappuccina o doppio capovolto



Premi Annata 2019: 90/100 James Suckling; ORO – The Wine Hunter. **Annata 2018:** 94/100 Falstaff; 93/100 Wine Enthusiast; 92/100 James Suckling; 2 Bicchieri Gambero Rosso; Super Tre Stelle – Veronelli. **Annata 2017:** 5 Grappoli Bibenda; 94/100 Falstaff; 94/100 I vini di Veronelli. **Annata 2016:** 92/100 James Suckling; 90/100 Wine Enthusiast; 93/100 Vinous; Tre Bicchieri Gambero Rosso; 5 Grappoli Bibenda; 93/100 Falstaff.



Temperatura Servizio 16-18°C