

PRIMOSIC

Skin Settanta



Acidità



Fruttato



Tannino



Struttura



Descrizione Un “orange wine” dal colore ramato-ambrato. Grande mineralità e struttura grazie alla macerazione di due settimane per un vitigno autoctono che in questa versione stupisce per la concentrazione e la ricchezza di sensazioni, mantenendo intatto il tipico sentore di mandorla amara che connota il “padre” dei vini friulani.



Vinificazione Le uve di Pinot Grigio, Malvasia Istriana e Ribolla Gialla vengono raccolte a mano in cassette, diraspate, e fermentate insieme a contatto con le bucce. La fermentazione inizia con i lieviti indigeni, senza lieviti aggiunti né solforosa. La temperatura di fermentazione non è controllata. Il mosto resta a contatto con le bucce e il prodotto in parte sarà affinato sui lieviti per 70 giorni in anfore di terracotta: da qui deriva il nome “Skin Settanta”. Dopodiché, terminato il periodo di maturazione, il vino viene imbottigliato senza filtrazione. Segue affinamento in bottiglia per almeno 1 anno.



Note di degustazione L'intenso colore ramato è dato dalla fermentazione sulle bucce, specialmente grazie alle bucce di Pinot Grigio. Il naso è complesso ed intrigante. L'aroma di fiori rosa è tipico della varietà Malvasia; il sentore di frutti rossi viene dalla famiglia del Pinot. Il palato è potente, elegante, minerale, con tannini vellutati; le note calde sono bilanciate da una buona acidità, grazie alla presenza della Ribolla Gialla. Il retrogusto è persistente ed armonioso.



Abbinamenti Crostacei e molluschi, primi piatti saporiti come ad esempio la pasta all'amatriciana, filetto di tonno in crosta di sesamo, perfetto con il sushi e la cucina asiatica in generale.



Denominazione IGT Venezia Giulia



Vitigno Pinot Grigio, Malvasia Istriana, Ribolla Gialla



Terreno “Ponca” (marna-arenaria) + altipiano ghiaioso-calcareo



Forma di allevamento Guyot



Premi *Annata 2021*: 5 Grappoli | Oscar del Vino Bibenda 2025; Gold | Amphora Award 2024 The Wine Hunter. *Annata 2022*: 95/100 James Suckling, 5 Grappoli Bibenda 2026.



Temperatura Servizio 10 - 12°C