

PRIMOSIC

Piccolit

Denominazione:
DOC COLLIO

Vitigno:



VIGNETO

Zona di Produzione	Friuli Venezia Giulia, Doc Collio, Oslavia
Tipologia dei terreni	Ponca (marna arenaria)
Produzione	2000 Kg/Ha
Densità impianto	4800 piante/ettaro (Guyot)

VINIFICAZIONE

Tecnica di produzione	L'uva appassita in pianta viene delicatamente diraspata. Successivamente viene pressata in modo soffice ed il mosto ottenuto viene chiarificato tramite decantazione. Il mosto così ottenuto fermenta in piccole botti di rovere da 150 litri, dove matura, a fermentazione terminata, per altri 12 mesi.
-----------------------	---

VINO

Descrizione Organolettica	Si presenta di straordinaria finezza, di colore giallo paglierino carico, delicatamente profumato dove spiccano i profumi di fiori di campo, mandorla, acacia, castagno. Complesso e dotato di grazia, deliziosamente amabile. Un'implicita complessità che si declina in variabili di aroma.
Alcool	19,20% vol.
Acidità totale	5,30 g/l
Zuccheri	57,53 g/l



PRIMOSIC s.r.l.

Località Madonnina d'Oslavia 3, 34170 - Oslavia - Gorizia, Italia | T +39 0481 53 51 53 | F +39 0481 53 67 05 | E info@primosic.com