

PRIMOSIC RIBOLLANOIR

Tipologia: IGT VENEZIA GIULIA

Vitigni: RIBOLLA GIALLA PINOT NERO

Zona di Produzione: Friuli Venezia Giulia

Tipologia dei terreni: Marna arenaria, "Ponca"

Sistema di allevamento della vite:

Tecnica di produzione: Le uve Ribolla vengono dalla parte più alta dei vigneti esposti a nord est e sono state raccolte a mano in epoca di maturazione ottimale (metà ottobre) in un perfetto equilibrio tra alcol e acidità. Le uve del Pinot Noir vengono da un vigneto a nord, sulle sponde del rio Piumica, raccolte a mano verso metà settembre. Subito dopo la fermentazione viene creato il blend a trovare la giusta relazione tra i due vitigni dove il Pinot Noir conferisce una leggera tannicità integrandosi con la mineralità della ribolla in un corpo dalla frescacomplexità.

La spumantizzazione avviene con il sistema Charmat lungo, per un periodo di 7 mesi. La base di Ribolla e Pinot Noir viene rifermentata a temperatura controllata molto bassa, atta a preservare la componente aromatica primaria del vino, con una pressione di 6,3 atmosfere.

Descrizione Organolettica: Nella Ribollanoir troviamo i caratteri principali della Ribolla avvinati alla gentilezza aromatica del Pinot Noir. Il naso è fresco e citrino con note di nashi e tenui sentori floreali.

Dati Analitici

Alcool: 12,80% vol.

zuccheri: 4,00 g/l

anidride solforosa totale:

acidità volatile:

acidità totale: 6,80 g/l

estratto secco netto: 19,7 g/l