

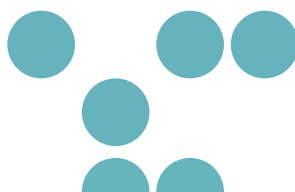
# PRIMOSIC



## Chardonnay 2013

Denominazione:  
DOC COLLIO

Vitigno:  
100% Chardonnay



### VIGNETO

Zona di Produzione	Friuli Venezia Giulia, Doc Collio, San Floriano, Oslavia
Tipologia dei terreni	Marna – arenaria "Ponca"
Produzione	6800 Kg/Ha
Densità impianto	4200-5500 piante/ettaro (Guyot)

### VINIFICAZIONE

Tecnica di produzione	Vinificazione tradizionale in bianco, con uva raccolta manualmente in cassette, pressatura soffice con pressa pneumatica e 48 ore di macerazione a freddo sulle bucce, decantazione statica dei mosti, fermentazione a temperatura controllata (18°C) in serbatoi di acciaio.
-----------------------	---

### VINO

Descrizione Organolettica	Colore giallo-paglierino, con sfumature dorate. Buona acidità fissa. Profumo tipico di crosta di pane appena sfornato, avvolgente e pieno con sfumature di mela renetta.
Alcool	13,20% vol.
Acidità totale	5,60 g/l
Zuccheri	2,80 g/l



PRIMOSIC s.r.l.

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