

PRIMOSIC

Friulano (Tocai) 2013 Vigneto "Belvedere"

Denominazione:
DOC COLLIO

Vitigno:
100% (Tocai) Friulano



VIGNETO

Zona di Produzione	Friuli Venezia Giulia, Doc Collio, vigneto Belvedere - Lucinico
Tipologia dei terreni	Marna con argilla e sabbia
Produzione	5500 Kg/Ha
Densità impianto	6000 piante/ettaro (Guyot)

VINIFICAZIONE

Tecnica di produzione	L'uva raccolta manualmente, dopo la diraspatura viene pressata in maniera soffice con pressa pneumatica, segue macerazione a freddo sulle bucce di 12 ore con successiva decantazione statica sempre a freddo. La fermentazione avviene a temperatura controllata, 18° C, in serbatoi di acciaio alla quale segue un lungo periodo di affinamento sui suoi lieviti di fermentazione.
-----------------------	--

VINO

Descrizione Organolettica	Colore giallo paglierino. Corpo avvolgente di caratteristica tipicità e affascinante sapidità, si chiude con la caratteristica nota di mandorla amara. Acidità fissa media.
Alcool	13,30% vol.
Acidità totale	5,20 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