

PRIMOSIC

Chardonnay 2011 Vigneto "Gmajne"

Denominazione:
DOC COLLIO

Vitigno:
100% Chardonnay



VIGNETO

Zona di Produzione	Friuli Venezia Giulia, Doc Collio, vigneto Gmajne, Oslavia
Tipologia dei terreni	Marna e arenaria, parziale argilla povera di sostanze organiche (Ponca)
Produzione	4800 Kg/Ha
Densità impianto	6000 - 8000 piante/ettaro (Guyot)

VINIFICAZIONE

Tecnica di produzione	Le uve raccolte manualmente, a piena maturazione vengono pressate in maniera soffice. Il mosto fiore viene separato da quello di pressa, inoculato con lieviti è posto a fermentare in barrique e tonneau fino alla fermentazione alcolica e quella malo-lattica quasi completata. Rimane a maturare nei piccoli fusti sui lieviti per altri 10 mesi. Successivamente il vino viene travasato in un serbatoio di acciaio per la creazione del campione massa uniforme e poi imbottigliato senza filtrazione sterile. L'affinamento in bottiglia dura almeno 6 mesi.
-----------------------	---

VINO

Descrizione Organolettica	Colore giallo-paglierino, con sfumature verdognole. Aromatico, delicato, ricorda il peperone giallo, i fiori di sambuco e la pesca bianca di Venezia. Buona acidità, sapore asciutto, morbidamente elegante e dal finale persistente.
Alcool	12,84% vol.
Acidità totale	5,18 g/l
Zuccheri	3,00 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 primosic@primosic.com