

PRIMOSIC

Sauvignon Blanc 2012 Vigneto "Gmajne"

Denominazione:
DOC COLLIO

Vitigno:
100% Sauvignon Blanc



VIGNETO

Zona di Produzione	Friuli Venezia Giulia, Doc Collio, vigneto Gmajne
Tipologia dei terreni	Marna arenaria povera di sostanze organiche (Ponca)
Produzione	6100 Kg/Ha
Densità impianto	4000 - 6000 piante/ettaro (Guyot & "Cappuccina")

VINIFICAZIONE

Tecnica di produzione	Le uve raccolte manualmente in cassette (15 kg c.ca), vengono diraspate e poste in pressa pneumatica chiusa, segue un contatto buccia-mosto a freddo per alcune ore. Il mosto fiore viene successivamente separato da quello di pressa e portato ad una temperatura di 7-8° C in serbatoi di acciaio dove viene fatto decantare. Il mosto limpido viene travasato e prende avvio la fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata di 18° C. A fermentazione terminata segue un periodo di maturazione sulle fecce nobili. Il vino imbottigliato affina per 6 mesi.
-----------------------	--

VINO

Descrizione Organolettica	Colore giallo paglierino anche intenso con tenui riflessi verdi. Aromatico, delicato ricorda la polpa della pesca di vigna e i fiori di sambuco, tenui sentori di peperone giallo e salvia. Sapore asciutto, elegante, piacevole ed espressivo nel retrogusto.
Alcool	13,64% vol.
Acidità totale	5,80 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